

SAUVIGNON AOC TOURAINE



Raphaël Midoir
VIN DU VAL DE LOIRE

De la vigne au vin :



Région : Loire
Appellation : Touraine
Cuvée : Sauvignon
Couleur : Blanc
Cépage : 100% Sauvignon Blanc
Surface : 3 ha
Terroir : Sols argilo-calcaires à silex
Age des vignes : 40 ans
Rendement : environ 45 hl/ha, 18 000 bouteilles de 75cl produites par an

Elaboration :



Conduite de la vigne en Agriculture Biologique
Vendanges mécaniques.
Vinification traditionnelle le respect du cahier des charges de l'Agriculture Biologique, élevage en cuve inox thermorégulée.
Mise en bouteilles au domaine, au printemps.

Dégustation :



Œil : Nuance jaune-vert, assez soutenue.
Nez : expressif et frais évoquant le fruit de la passion, le houblon, le pamplemousse et la rose.
Bouche : ronde, aromatique, pour finir sur une touche légèrement acidulée.

Accord mets-vins:



Accompagnera des huîtres, un poisson grillé ou en sauce, ou bien alors un fromage de chèvre frais ou chaud sur des toasts grillés.

Service :



Température : entre 10 et 12°C
Garde : 2 à 3 ans



VIN REFLÈT D'UN VIGNERON
ΛΙΝ ΒΕΒΛΕΤ Δ'ΟΝ ΛΙΓΝΕΡΟΝ

SARL RAPHAËL MIDOIR - CONTACT@RAPHAELMIDOIR.COM - WWW. RAPHAEL-MIDOIR.COM
SIEGE SOCIAL : 380 RUE DE LA GRANDE BROSSE / LA CAVE : 132 CHEMIN DES LOGES DE VIGNES
41700 CHEMERY - FRANCE - TEL : +33 (0)2 54 71 83 58 / +33 (0)6 62 50 55 78