**Touraine Sauvignon Angle Droit 2022 Benjamin DELOBEL A.BIO**

Un nez fin , tendu , sur les agrumes, citron , iodé, la bouche est franche, légèrement saline, la fraicheur et la vivacité d'un sauvignon typé , racé



**Référence :** 471301

**Prix :** 10.95 €

**Descriptif :**

## Touraine Sauvignon2022 Angle Droit Benjamin DELOBEL

Le domaine a été créer par Benjamin en 2014, ce jeune d'une trentaine d'année, qui a beaucoup voyagé ( Californie,  Australie et en Nouvelle-Zélande) afin de maîtriser et de découvrir différentes techniques de vinification . Il a repris une ancienne longère a créer un Chais avec des cuves inox thermorégulées, et possède 12 hectares au total dont 2 hectares de rouges composés de pineau d'aunis et de gamay et le reste en Touraine Sauvignon et l'AOP OISLY faisant parti des 12 viticulteurs ayant l' AOC sur 20 hectares. Le domaine est conduit en Agriculture Bio . les sols sont très suivis, les vendanges sont faites le matin, un travaille minutieux est fait au chais .

notes de dégustation :

Un nez fin , tendu , sur les agrumes, citron , iodé, la bouche est franche, légèrement saline, la fraicheur et la vivacité d'un sauvignon typé , racé , dans l'élégance. Le travail dans les vignes est là, un très beau sauvignon à partager ....

cépage : 100% sauvignon, sur des selections parcellaires, tris à la vendange, vinification en cuves thermorégulées,

accords : apéritif, plateau de fruits de mer, poissons grillés, fromage de chèvre

T°S: 8°C

G: 2024

Lien vers la fiche du produit