

**TOURAINNE Blc Instinctive 2021 L'AFFUT Isabelle PANGAULT 75cl**

Le nez est floral, sur le fruit exotique, la banane, la bouche est ronde et profonde, légèrement saline apportant du peps à la cuvée. Un sauvignon rac



**Référence :** 471338

**Prix :** 16.00 €

**Descriptif :**

**TOURAINNE Blc Instinctive 2021 L'AFFUT Isabelle PANGAULT 75cl**

Isabelle PANGOUALT est native de la Sologne, ses parents et grands parents tenaient une scierie dans la Région .Suite à brevet d'oenologie effectué à Montpellier, Isabelle partie ensuite en Inde missionnée pour des projets d'implantation de vignobles et à la sensibilisation des locaux aux différents cépages. Elle revint en France, elle travailla pendant une dizaine d'années dans plusieurs domaines Viticoles en Côte Rotie, Condrieu, Châteauneuf du Pape , Lirac et en Languedoc. Ses racines la rappelèrent et décida de créer un domaine viticole en Sologne à SASSAY qu'elle nomma l'AFFUT qui se compose de 14 hectares de vignes de Sauvignon, Chardonnay, Menu Pineau (Orbois), chenin pour les blancs, pour les rouges les cépages sont le Gamay, le Côt, le Cabernet Sauvignon et le Pinot noir. L'Affut est un lien avec le métier des parents , car Isabelle sélectionne des fûts par rapport aux styles et arômes que confèrent les barriques pour ses élevages qui vont apporter cette finesse aux vins , Les parcelles sont travaillées avec des chevaux

notes de dégustation :

Le nez est floral, sur le fruit exotique, la banane, la bouche est ronde et profonde, légèrement saline apportant du peps à la cuvée. Un sauvignon racé , de table

cépage: 100% sauvignon , vieilles vignes, ramassées à maturité, concentrés, et une partie du vin élevé dans des jarres en terre « pour la micro-oxygénation. » Un vin de gastronomie

accords :

T°S 8 - 10°C

G: 2024-2025

[Lien vers la fiche du produit](#)