Touraine Sauvignon 2022 domaine BONNIGAL BODET à LIMERAY

Le nez est droit, sur les agrumes, le buis, très fin, pas d'exubérance, la bouche est vive, ciselée, avec une partie saline, du plaisir, sur l'équili

Référence : 471345

Prix : 10.45 €

Descriptif :

Touraine Sauvignon 2022 domaine BONNIGAL BODET à LIMERAY

Le domaine à été créée par Georges BONNIGAL en 1927, situé à Limeray, sur le coteau de la rive nord de la Loire, proche d'Ambois. Depuis 2015, Jean Baptiste BONNIGAL qui incarne la 4 ème Génération dirige le domaine associé avec son ami de longue date Stéphane BODET. leur volonté est d'être proche de la nature, de réaliser des vins représentatifs du millésime avec justesse, netteté, pureté, . Pour cela un travail très important est fait à la vigne,le binage est effectué tous les 15 jours pour aérer le sol,afin de développer la vie microbienne et ainsi favorise et renforce le développement de différentes plantes, Ils réalisent du parcellaire,font l'effeuillage manuel,l'ébourgeonnage, partiquent l'enherbemant dans les vignes, gestion d' eco système, les vendanges sont manuelles. mais aussi à la Cave un investissement a été fait en cuverie , table de tri, un travail d'orfèvre, de la précision partout,.....

note de dégustation :

Le nez est droit, sur les agrumes, le buis, très fin, pas d'exubérance, la bouche est vive, ciselée, avec une partie saline, du plaisir, sur l'équilibre ....

cépage : sauvignon, vendanges manuelles, ramassage en caissettes de 15 kg, fermentation à basse température' 16-17°C) , levures indigènes, élevage sur lies 3 mois.

accords : apéritif, st jacques snackées, saumon sauce à l'oseille,gambas au citron, saumon mariné,cuisine épicée du sud est, fromage de chèvre,valençay,

T°S: 8 - 10°C

G: 2025

Lien vers la fiche du produit