Touraine Sauvignon 2019 domaine de la GABILLIERE Lycée Viticole d'Amboise 75 cl

Le nez est marqué sur le buis,les fruits exotiques (mangue fraiche, le fruit de la passion) le citron, la bouche est riche, ronde avec une finale sal



Référence : 471304

Prix : 7.25 €

Descriptif :

Touraine Sauvignon 2019 domaine de la GABILLIERE Lycée Viticole d'

Le Domaine de la Gabillière est le domaine d'application du Lycée Viticole d'Amboise. Les élèves du lycée sont formés sur les étapes de leur futur métier en participant à des travaux pratiques au chai et dans les vignes.
Outre sa mission pédagogique, il est à noter que l'exploitation sert de support expérimental à l'échelle de la Région en liaison avec les organismes de recherche et de développement technique et professionnel , tels que l'Institut français du Vin, Interloire, la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire et la Chambre d'agriculture du Loir-et-Cher. De nombreux essais viticoles et vinicoles sont suivis au sein du chai afin d'améliorer les techniques de production et la qualité des vins.

Son vignoble s'étend sur 20 ha au sud de la Loire à Amboise et à Saint-Règle, et au nord de la Loire à Saint-Ouen-les-Vignes. Les cépages majoritaires sont le Chenin et le Sauvignon pour les blancs, et le Gamay, le Cabernet franc et le Côt pour les rouges.L'exploitation est située sur les aires d'appellation de Touraine, Touraine Amboise et Crémant de Loire. Elle produit une large gamme de vins, allant du rouge léger et fruité au blanc liquoreux.

notes de dégustation:

Le nez est marqué sur le buis,les fruits exotiques (mangue fraiche, le fruit de la passion) le citron, la bouche est riche, ronde avec une finale saline et droite qui équlibre et rafraichit le palais, un beau sauvignon à prendre plaisir dès à présent

cépage : 100 % sauvignon, élevage en cuve thermorégulée,

accords : apéritif, salade estivale au fruits de mers, crevette pamplemousse, poissons grillés, fromage de chèvre

T°S: 6 - 8°C

G: 2020 - 2021

Lien vers la fiche du produit