

Touraine Sauvignon Coeur de Roche J.F MERIEAU 75 CL 2021

Au nez, très subtil, se dévoilent des arômes d'agrumes confits avec un beau volume du fait de la fermentation en barrique dont 20% de neuves et le rest



Référence : 471300

Prix : 15.95 €

Descriptif :

Touraine Sauvignon Coeur de Roche J.F MERIEAU 75 CL

Le vignoble des Bois Vaudons est exploité par la famille Mérieau de père en fils depuis plus de 3 générations.

L'exploitation s'étend maintenant sur plus de 35 hectares. A flanc de coteaux et sur la rive gauche du Cher, les vignes bénéficient en majorité d'une exposition sud-sud-est. Ces terroirs riches et complexes permettent la production d'une gamme de vins variée et riche en couleurs, de vins issus de vignes jeunes ou plus âgées - certaines vignes de pinéau d'Aunis ont plus de 100 ans. Jean-François Mérieau a repris le domaine familial en 2000. Depuis son installation aux commandes du domaine, Jean-François s'attache à re-découvrir les terroirs du Loir-et-Cher, travaillant les sols au labour, taillant sévèrement et vendangeant à la main...

notes de dégustation :

Au nez, très subtil, se dévoilent des arômes d'agrumes confits avec un beau volume du fait de la fermentation en barrique dont 20% de neuves et le reste sur des élevages ayant eu plusieurs vins, puis en bouche on découvre un sauvignon avec du gras, d'une grande longueur, allant sur des notes de noisette. Un carafage juste avant de le servir peut lui faire du bien, un sauvignon de gastronomie.

cépage : 100 % sauvignon , issue vieilles vignes de 40 à 60 ans,exposés sud, sud-est, les sols sont argilo-calcaires, sur 2 ha,pressurage pneumatique et débouillage 48 heures à basse température,brassage et élevage sur lies, fermentation alcoolique en fût

.

accords : à l'apéritif, sur des poissons en sauce, noix de Saint Jacques cuisinées,viande blanche (blanquette de veau) , volaille à la crème façon Normande, sur des fromages affinés (Beaufort, Comté, ...).

T°S: 10°C

G: 2 à 4 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)