

**Touraine Sauvignon OISLY 2022 L'ELLIPSE domaine Benjamin DELOBEL A.BIO**

le nez et très floral fin sur des notes agrumes citron, et fruits exotiques , la bouche est ronde, avec un bel équilibre, une belle fraîcheur en fin



**Référence :** 471322

**Prix :** 13.05 €

**Prix dégressifs :**

6+

11.20 €

**Descriptif :**

**Touraine Sauvignon OISLY 2022 L'ELLIPSE domaine Benjamin DELOBEL A.BIO**

Le domaine a été créé par Benjamin en 2014, ce jeune d'une trentaine d'années, 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 à créer un Chais avec des cuves inox thermorégulées, et possède 12 hectares au total dont 2 hectares de rouges composés de pinot d'aunis et de gamay et le reste en Touraine Sauvignon et l'AOP OISLY faisant partie 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 travail minutieux est fait au chais .L 'AOC OISLY

notes de dégustation :

le nez et très floral fin sur des notes agrumes citron, et fruits exotiques , la bouche est ronde, avec un bel équilibre, une belle fraîcheur en fin de bouche avec une belle minéralité, droit , pas exubérant, fin et profond.

cépage : 100 % sauvignon, élevage sur lie obligatoire, cahier des charges draconien pour cette micro AOC, dernière née .

accords : apéritif, quiche au Sainte Maure, au Valençay, viande blanche en sauce, saint jacques, volaille en sauce aux épices, fromage de chèvre, Valençay, crotin de chavignole, Sainte Maure de Touraine

T°S : 9 10°C

G :2 à 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)