

FRANÇOIS CHIDAINE

Touraine Sauvignon 2021

CÉPAGE :

100% Sauvignon Blanc

SOLS :

Cette cuvée est issue de parcelles aux sols argiles à silex et argilo-calcaire situées sur des communes de la vallée du Cher, telle Chissay-en-Touraine.

VINIFICATION :

Vendange manuelle, fermentation par levures indigènes en cuve inox à basse température, élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.



DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5 % vol

ACIDITÉ TOTALE : 3.89 g/L

SUCRES RÉSIDUELS : 1.3 g/L

MISE EN BOUTEILLE : Avril 2022

TEMPS DE GARDE : 5 à 10 ans

DÉGUSTATION :

Vin blanc sec et fruité à la robe limpide et brillante. Nez floral qui révèle progressivement un délicat bouquet d'agrumes. La bouche s'équilibre entre une belle fraîcheur et un fruité charnu.

À déguster dès à présent en accompagnement de poissons grillés, de crustacés, d'une salade de crevettes et d'avocat, de fromages de chèvre ou tout simplement en apéritif.

SARL François CHIDAINE
5 Grande Rue – Husseau 37270 Montlouis-sur-Loire
02.47.45.19.14 / contact@francois-chidaine.com
www.francois-chidaine.com