



Cuvée Mme



Vignoble

Région : Val de Loire / Touraine / Loir-et-Cher

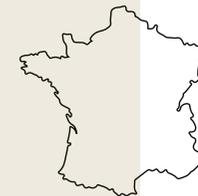
Cépage : Sauvignon (vendange tardive)

Appellation : Vin de France

Sol : Argile à silex

Superficie : 1.5 ha

Âge moyens des vignes : 60 ans



Vin

Alcool : 12°

Contenance : 75 cl

Température : 10/12°

Durée de garde : 6 ans

Dégustation : Nez intense aux senteurs d'automne. Sucrosité discrète en bouche avec finale longue et savoureuse.

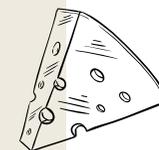
Associations : Apéritif, foie gras, poulet tandoori, fromages à pâte persillée, dessert aux fruits, nougat de Tours, biscuits de Chambord



Vinification

Sélection parcellaire, **fermentation** en cuve (15-18°) pendant 15 jours
Débourbage statique à froid (48h après pressurage)

Fermentation lente en cuves entre 15 et 18° durant 1 mois.



Viticulture

Conduite de la vigne et culture :

Culture raisonnée, taille guyot simple et demi baguette, effeuillage, enherbement

Rendement : 30 hl/ha

