

TOURNAINE SAUVIGNON L'ECLAT



TERROIR	Argilo calcaire
CEPAGE	Sauvignon
AGES DES VIGNES	10 ans
METHODE DE RECOLTE	Mécanique
RENDEMENT	60 hL/ha
VINIFICATION	Cuve inox thermorégulée
ELEVAGE	Sur lies pendant 8 mois
DEGUSTATION	Ce vin blanc sec et fruité au nez floral révèle un bouquet d'agrumes délicats en bouche. Elle est équilibrée par sa fraîcheur et son fruité. A déguster avec des fromages de chèvres et des crustacés.
ALCOOL	13%