

Domaine Oudart



Région : Touraine – vallée du cher

Appellation : Touraine

Couleur : Blanc

Millésime : 2018 et 2019

Cépages : 100 % Sauvignon blanc

Elevage : cuve

Alcool : 13%

Format : 75 cl, BIB 3L et 5L

ELABORATION

Terroir : 1^{ère} s côtes des rives du Cher, sable sur argile avec localement des dépôts de silex.

Culture et vendange : conversion AB. Travail du rang mécanique, semis d'engrais vert entre rangs pour préserver la vie du sol et limiter les passages. Travaux de la vigne (taille, épamprage, palissage) manuels. Vendange mécanique à pleine maturité et de bonne heure le matin pour avoir une aromatique et un équilibre parfait du vin.

Vinification : pressurage, débourage 24h-48h à basse température. Fermentation en cuve avec contrôle de température. Elevage en cuve entre 4 et 6 mois.

DEGUSTATION

Robe : Couleur or vert.

Nez : Arômes de fleurs blanches.

Bouche : Attaque fraîche, arôme de pêches blanches. Vin bien équilibré et plein de fraîcheur.

Garde : 2 ans.

Accords : Apéritif, poissons.