



DOMAINE du Clos du Roc

TOURAINE - *Vieilles Vignes*
Sauvignon Blanc
~ Cuvée Tradition ~

Cette ancienne propriété de l'Abbaye de Saint Satur, fondée en 1450 par les moines Augustin est l'un des derniers domaine encore présent dans le village. Profitant d'une vue exceptionnelle sur le piton de Sancerre, le domaine cultive ses vignes sur les plus beaux terroirs, les plus belles parcelles dans le Val de Loire.

La puissance du Sauvignon Blanc donne aux vins de l'appellation Touraine un profil très fruité et aromatique. Issu d'un assemblage de nos plus vieilles parcelles, notre Touraine a mûri patiemment sur les plus beaux terroirs surplombant la Vallée du Cher.



Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Âges des Vignes : de 35 à 60 ans



Terroir : Argilo-calcaire

Rendement : 55 à 65 hl/ha



Surface de production : 3 ha

Vinification : Les raisins sont vendangés mécaniquement la nuit pour garder leurs arômes. Ils sont pressés délicatement dans un pressoir pneumatique puis vinifiés traditionnellement en cuve pendant 15 à 21 jours.

Degré alcoolique : 12,5 %

Acidité totale : 4.5 g/l

Sucres résiduels : 2< g/



Notes de dégustation : **Couleur** : Or clair
Nez : Complexe, fruits confits, rose, mangue... Des notes de pamplemousse et d'orange viennent rafraîchir l'ensemble.
Bouche : Tout aussi complexe, le palais offre du gras et du volume, mais aussi de la vivacité. Très belle longueur en bouche.

Température de service : 10 - 12 °C.



Accord mets vin : Asperges à la sauce mousseline, Sushi, Salade d'épinards au lardon, Fromage de chèvre

Potentiel de garde : 3 - 8 ans

