



DOMAINE du Clos du Roc

TOURAINE

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 belles parcelles, notre Touraine a mûri patiemment sur les terroirs d'Argiles à Silex surplombant la Vallée du Cher.



Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Âges des Vignes : de 10 à 20 ans



Terroir : Argilo-calcaire

Rendement : 55 à 65 hl/ha

Surface de production : 10 ha



Vinification : Les raisins sont vendangés la nuit pour protéger 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 pâle
Nez : Un nez intense de fruits exotiques (ananas, orange), mêlées à des notes florales (lilas, violette).
Bouche : Une agréable acidité confère au vin du croquant. En finale des notes d'orange se prolongent.

Température de service : 10 - 12 °C.



Accord mets vin : Saumon poché à la sauce à l'oseille, Risotto aux fruits de mer, Crottin de Chavignol

Potentiel de garde : 2 - 5 ans

