

Jean-Christophe MANDARD

Vins de Touraine - Vigneron-Récoltant

FI CHE TECHNI QUE



TOURAINE CHENONCEAUX BLANC

Superficie : 0,7 hectare (sur un total de 16,7 hectares)

Age de la vigne : 40 à 48 ans

Sols : Argile à silice

Climats : Frontière des climats atlantique et continental

Récolte : La récolte se fait **en totalité à la main pour les vieilles vignes** de ce cépage.

Vinification : Après un pressurage doux, les jus sont mis à décanter pendant 12 heures afin d'obtenir un jus clair, puis la fermentation démarre et durera 2 à 3 semaines en cuves thermo-régulées (18 à 20°C).

Elevage : Après la fin de fermentation, les vins subissent un élevage sur lies fines en cuve pendant 6 à 8 mois pour optimiser le potentiel aromatique et le volume en bouche. Ensuite ils sont filtrés juste avant la mise en bouteilles qui a lieu à la propriété.

Dégustation : Le Touraine blanc Chenonceaux a une couleur jaune pâle. Le nez tout en finesse révèle des notes fruitées d'abricot sec et florales (fleur d'accacia). L'attaque en bouche est caractérisée par sa rondeur qui se poursuit par une remarquable onctuosité et une finale interminable... Cette cuvée exceptionnelle de Touraine sauvignon montre à quel point la maturité des raisins fut grande. **Température de service 8°C**

Production : environ 3000 bouteilles.

Accord mets/vin : Ce Touraine Chenonceaux sera parfait seul avec quelques toasts bien choisis.

14, rue du Bas-Guéret
F- 41110 MAREUIL SUR CHER
Tél:(0) 254751973 Fax:(0) 254751670