



Touraine Sauvignon millésime 2010



LE VIN

Cépage :

Sauvignon

Vinification :

Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits frais et fruits mûrs.

Vinification séparée et adaptée sur chaque profil exacerbant les qualités organoleptiques des raisins : stabulation à froid et inertage sur le profil fruit frais apportant intensité aromatique sur des notes d'agrumes et de cassis ; macération pelliculaire et élevage sur lies sur le profil fruit mûr apportant gras et notes de fruits exotiques.

Assemblage subtil des cuvées soulignant une belle complexité aromatique.

Dégustation :

Robe jaune pâle d'une belle brillance. Le nez offre une palette aromatique remarquable, mêlant fraîcheur (agrumes, bourgeon de cassis), maturité (litchis, mangue), en passant par de subtiles notes florales (rose). Bouche harmonieuse, ronde, charnue, rehaussée par une pointe vive et dotée d'une grande persistance aromatique.

Alliances mets-vin :

Mariez ce vin servi frais (10-12°C) avec vos recettes de poissons et crustacés, les tartes salées, les plats sucrés-salés ou tout simplement à l'apéritif.

Recette conseil : daurade au four sauce vanillée.



LE MAITRE DE CHAI

Nicolas Davias, maître de chai chez les Vignerons des Coteaux Romains

« Je suis né à Bordeaux en 1975. Les 20 ans passés dans la maison « 1, Rue des Vignerons » à Bordeaux, et mon père qui a longtemps travaillé dans le négoce, ont contribué à faire naître chez moi la passion du vin.

Titulaire de mes diplômes d'ingénieur agronome et d'œnologue de Toulouse, je suis parti vinifier en Californie pendant un an. De retour en France, je m'installe d'abord en Anjou puis en Touraine et je rejoins les Vignerons des Coteaux Romains en 2005. Aujourd'hui, je m'attache à restituer les différentes facettes aromatiques du Sauvignon au travers d'assemblages de terroirs et de maturité des baies pour créer un vin mêlant fraîcheur et gourmandise. »