

**TOURAINES SAUVIGNON BLANC AOC - VAL DE LOIRE**  
**« Vin sec , tendre , fruité , ample et gourmand »**

**2019**



**Terroir** : Sols argilo-siliceux

**Cépage** : Sauvignon 100 %

**Culture** : Agriculture Biologique

**Vendanges** manuelles

**Vinification** : Tri rigoureux de la vendange,  
égrappage, épépinage

**Nez / Bouche**

Vin sec, nez fin d'agrumes et de fleurs .

Bouche ronde, généreuse et fraîche aux arômes d'ananas et de poire. Bonne persistance aromatique .

**Ambiance suggérée :**

Révèle la cuisine épicée, ensoleillée, les fromages de Loire et de Touraine (chèvre).

Le compagnon idéal des ambiances festives, pour l'apéritif ou le dîner improvisés entre amis.

(crustacés , poisson grillé, asperges, fromages, ...)



**Garde possible :**

3 ans

Cave Nathalie & David DRUSSE  
1, impasse de la Villatte  
37140 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - FRANCE  
Tél : 02 47 97 98 24    drusse@wanadoo.fr    www.drusse-vindeloire.com