

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

**2023 - 2024**



**Terroir** : Sols argilo-siliceux

**Cépage** : Sauvignon 100 %

**Culture** : Agriculture Biologique

**Vendanges**

manuelles

**Vinification**

Tri rigoureux de la vendange, égrappage, épépinage . Grains pressés directement. Jus obtenus après simple décantation à basse température . Fermentation sans ajout de levure à 18 °C. Elevage à basse température sur fines lies en cuve inox .

*The selected grapes are pressed directly  
- Juice obtained is cold cleaned by simple natural decantation. - Fermentation takes place naturally (without addition of yeast) at a regulated temperature of 18°C. - Followed by 4 months maturing in vats, with regular circulation of fine lees.*



**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 .

*Dry white wine with the nose of citrus and flower . Round mouth of pineapple and pear. Long aromatic stenght*

**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, ...)

*Snack , sea food , spicy and exotic meal , sushi , goat cheese , aspergus , grilled fish , ...*

**Garde possible :**

3 ans

Cave Nathalie & David DRUSSÉ  
1875 ROUTE DE TOURS, impasse de la Villatte  
37140 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - FRANCE  
Tél : 02 47 97 98 24   drusse@wanadoo.fr   www.drusse-vindeloire.com