

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