

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



TOURAINE Sauvignon AOC, Fleur de Coucou

Appellation: TOURAINE Sauvignon aoc

Cépage: 100% Sauvignon

Région: La Loire

Vinification: Les raisins sont apportés entier jusqu'au pressoir. Pressurage délicat puis débourbage pendant 24 Heures. Fermentation à basse température fruités.

Garde: 2 à 3 ans

Dégustation : La robe est jaune pâle brillant avec des reflets verts. Au nez, note de Groseille et fleur de sureau.La bouche est ronde, structurée, avec des notes de salades de fruits exotiques et une finale minérale et persistante.

Accords : Il peut être bu à l'apéritif, fruits de mer, poissons grillés, fromages de chèvres de Touraine entre 10° et 12°.

Producteur : Alpha Loire Domaines: Crée en 2009, ALD est une maison de production ancré dans les principales région du val de Loire de Pouilly sur Loire à Nantes. Les sites de vinification- élevage soigneusement sélectionnés permettent d'élaborer une gamme avec des concepts « produits » haut de gamme et des visuels « étiquettes » novateurs illustrés dans sa collection « Nobles », « Gourmets » et « Fragrance »

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine Tél: 01.48.26.62.10 - Fax: 01.48.26.26.10 www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com