

TOURAINES SAUVIGNON 2023

« POINTE D'AGRUMES »

Complices de Loire



Situation : François-Xavier Barc s'est entouré de vignerons de qualité qui partagent sa philosophie et sa passion du vin pour créer Complices de Loire en 2010. Plaisir et qualité en sont les maîtres mots : une sélection exigeante des parcelles, une culture raisonnée de la vigne, des vinifications pour nous faire découvrir toute l'authenticité des terroirs de la Touraine.

Encépagement : Cuvée 100 % Sauvignon d'une trentaine d'année.

Terroir : Le vignoble repose sur des sols sable - argile sur Oisly et Châteauvieux.

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2025

Observations : La robe de cette cuvée est tout simplement limpide. Le nez est dominé par un joli bouquet de fleurs blanches et de pamplemousse. La bouche est ample et acidulée, exprimant pleinement la typicité du Sauvignon dans toute sa fraîcheur, avec ses agrumes et ses fruits blancs. Cette cuvée procurera, de par sa longueur, un réel plaisir, immédiat...



Accords Gourmands : A l'apéritif, Selles sur Cher (fromage de chèvre), Carpaccio de Saumon aux agrumes, Soupe de Moules et Coques au citron et au gingembre...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com