



TOURAINES SAUVIGNON BLANC 2020 " L'ARPEMENT DES VAUDONS" D. JEAN- FRANÇOIS MERIEAU

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Touraine
Cépage(s) : Sauvignon blanc 100%

Note de dégustation :

Ce vin de couleur jaune pâle développe un nez marqué sur la minéralité et les agrumes. En bouche, sa structure fraîche et son caractère typé sur la minéralité se prolonge pour une fin de bouche longue et finement acidulée. Un vin ciselé et tout en raffinement.



Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Entrée légère : coquillages et crustacés (langoustines aux agrumes)
Préparations légères de poissons (carpaccio de daurade aux herbes).
Poissons fumés. Fromages de chèvre

Commentaires du sommelier :

Découvrez tout le talent de Jean-François Mérieau dans cette magnifique bouteille de vin blanc sec, léger et raffiné. Le terroir de Montrichard, à quelques kilomètres de Chenonceau, est composé d'un sol argilo-calcaire. Ce vignoble de la rive gauche du Cher profite d'une belle exposition au sud, sud-est. Les vins gardent une légèreté typiquement ligérienne tout en possédant profondeur et minéralité, tel ce sauvignon blanc dénommé l'Arpement des Vaudons.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

