

SAUVIGNON

**La
Fine
S**
signée M

Touraine Sauvignon La FineS

ORIGINE

Encépagement : Sauvignon.

Situation : Les rives du cher

Sol : Argile à Silex et sables

Production Annuelle de 30.000
bouteilles.

VINIFICATION ET ANALYSE

Vinification traditionnelle avec une macération peniculaire. Fermentation avec contrôle de température (constante à 15°).

Acidité Totale : 4 g/l

Sucres : 1 g/l

PH : 3,15

Degré alcoolique : 12,5 % vol.

LA DEGUSTATION

L'oeil : Jaune or pâle, très brillant et limpide.

Le nez : Très aromatique, élégant et riche. Arômes de bourgeon de cassis et d'agrumes (pamplemousse).

La bouche : Ronde, généreuse et légèrement citronnée. Bonne persistance aromatique.

Vin très agréable, harmonieux et équilibré. Une belle expression du sauvignon.

CONSEILS

Se sert habituellement vers 10°
Accompagne très bien les poissons de mer
les huîtres et les fromages de chèvre



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE

SAUVIGNON

**La
Fine
S**
signée M

Touraine Sauvignon La FineS

ORIGINE

Encépagement : Sauvignon.

Situation : Les rives du cher

Sol : Argile à Silex et sables

Production Annuelle de 30.000
bouteilles.

VINIFICATION ET ANALYSE

Vinification traditionnelle avec une macération peniculaire. Fermentation avec contrôle de température (constante à 15°).

Acidité Totale : 4 g/l

Sucres : 1 g/l

PH : 3,15

Degré alcoolique : 12,5 % vol.

LA DEGUSTATION

L'oeil : Jaune or pâle, très brillant et limpide.

Le nez : Très aromatique, élégant et riche. Arômes de bourgeon de cassis et d'agrumes (pamplemousse).

La bouche : Ronde, généreuse et légèrement citronnée. Bonne persistance aromatique.

Vin très agréable, harmonieux et équilibré. Une belle expression du sauvignon.

CONSEILS

Se sert habituellement vers 10°
Accompagne très bien les poissons de mer
les huîtres et les fromages de chèvre



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE

SAUVIGNON

**La
Fine
S**
signée M

Touraine Sauvignon La FineS

ORIGINE

Planted grape variety : 100 % Sauvignon

Situation : Banks of the Cher

Soil : clay with flint and sands

Annual production : 30.000 bottles

VINIFICATION AND ANALYSIS

Traditional wine making with a maceration « peniculaire ». Fermentation with control of temperature (constants at 15°).

Acidity : 4 g/l

Sugar : 1 g/l

PH : 3,15

Alcohol : 12,5 % vol.

TASTING COMMENTS

Sigh : Golden yellow pale, very brilliant and limpid.

Bouquet : Very aromatic, elegant and rich. Aromas of buds of blackcurrant and citrus fruit (grapefruit).

Palate : Round, generous and slightly lemony. Good aromatic persistence.

Very pleasant, harmonious and well-balanced wine. A beautiful expression of Sauvignon.

ADVICES

Should be served around 10°.

Perfect with seafood and goat cheese.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE

SAUVIGNON

**La
Fine
S**
signée M

Touraine Sauvignon La FineS

ORIGINE

Planted grape variety : 100 % Sauvignon

Situation : Banks of the Cher

Soil : clay with flint and sands

Annual production : 30.000 bottles

VINIFICATION AND ANALYSIS

Traditional wine making with a maceration « peniculaire ». Fermentation with control of temperature (constants at 15°).

Acidity : 4 g/l

Sugar : 1 g/l

PH : 3,15

Alcohol : 12,5 % vol.

TASTING COMMENTS

Sigh : Golden yellow pale, very brilliant and limpid.

Bouquet : Very aromatic, elegant and rich. Aromas of buds of blackcurrant and citrus fruit (grapefruit).

Palate : Round, generous and slightly lemony. Good aromatic persistence.

Very pleasant, harmonious and well-balanced wine. A beautiful expression of Sauvignon.

ADVICES

Should be served around 10°.

Perfect with seafood and goat cheese.



M PLOUZEAU
VAL DE LOIRE