



LA BROSSETTE

VAL DE LOIRE

TOURAINÉ SAUVIGNON BLANC

**Région :**

AOP Touraine - Val de Loire

**Cépages :**

100 % Sauvignon blanc

**Sol :**

Argile à silex

**Vignoble :**

En culture biologique certifié par Ecocert
FR-BIO-01

**Rendement :**

50 hl/ha

**Vinification :**

Pressurage pneumatique.
Fermentation alcoolique à 16°C

Elevage :

Sur lies fines en cuve inox avec bâtonnage
pendant 3 mois.

**Dégustation :**

Nez mêlant des arômes d'agrumes et exotiques. Bouche souple et fruitée avec une finale minérale tout en équilibre. À déguster à l'apéritif ainsi que sur les fruits de mer et poissons.



Vin bio
FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

