

Chenonceaux Blanc

Domaine
Villemaine

AOC Touraine Chenonceaux

100% Sauvignon

Agriculture raisonnée, effeuillage, taille courte, Certifié HVE

Winemaking

Sélection de parcelles avec une pente de 7%, exposé Sud, rendement faible. La vendange est éraflée puis pressurée. Une Macération pelliculaire est réalisée sur 30 % de la cuvée. Elevage sur lies fines de 9 mois.

Dégustation

Le millésime présente une robe or clair. Son nez aux dimensions exotiques (fruits de la passion, mangue, acacia). La bouche est ample, généreuse, d'une belle douceur aromatique. Une finale élégante et fraîche, longue accompagne sa richesse fruitée.



Chenonceaux