

Le Carroir Des Minettes

Domaine
Villemaine

AOC Touraine Sauvignon
100% Sauvignon

Winemaking

Éraflage puis pressurage. Fermentation en cuve à 16°C puis élevage sur lies pendant 6 mois.

Dégustation

Nez frais aux arômes complexes et intenses d'agrumes et fruits blancs.
Belle équilibre en bouche avec une finale longue et légèrement citronnée.



Signature