



CHÂTEAU DE POCÉ TOURNAINE AMBOISE AOC



MIS EN BOUTEILLES :
Mis au Château.

SITUATION GEOGRAPHIQUE :
Côteaux situés sur la rive nord de la Loire, exposition plein sud.

NATURE DU SOL :
Argilo-silicieux-calcaire.

SUPERFICIE DU DOMAINE :
35 Ha.

RENDEMENT :
40 Hl/Ha.

ENCEPAGEMENT :
100 % Chenin.

VINIFICATION :
Gros travail en pré-fermentation, macération, stabulation à froid. Fermentation 50 % en fûts de 225 l et 50 % en cuve, élevage sur lie totale 6 mois.



CARACTERE DU VIN :

Joli nez d'abricot, de pêche avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches (tilleuls, chèvrefeuilles). Bouche généreuse, ample, élégante avec des notes de mandarine. MEDAILLE D'OR MÂCON 2007



GARDE :
8 ans.



HARMONIE METS/VIN :

Poissons en sauce, viandes blanches rôties et grillées. Servir à 10°C