

2017



CHÂTEAU DE POCÉ TOURAINES SAUVIGNON AOC



MIS EN BOUTEILLES :
Mis au château.

SITUATION GEOGRAPHIQUE :
Côteaux situés sur la rive nord de la Loire sur la commune de Pocé s/Cisse.

NATURE DU SOL :
Argilo-silicieux-calcaire.

SUPERFICIE DU DOMAINE :
30 Ha.

RENDEMENT :
60 Hl/Ha.

ENCEPAGEMENT :
Sauvignon.

VINIFICATION :
25 % en macération pelliculaire, 75 % en macération traditionnelle courte, fin de fermentation alcoolique en phase liquide.



CARACTERE DU VIN :

La robe est jaune, brillante. Le nez est mûr, avec une palette d'arômes allant de la fleur blanche au végétal vert fin, en passant par le pamplemousse et la pêche de vigne. La bouche est ronde avec une persistance sauvignonnée.



GARDE :
2 ans.



HARMONIE METS/VIN :

Ce vin accompagnera avec bonheur les fruits de mer, les poissons fumés, grillés ou en sauce, la charcuterie, les viandes blanches et les fromages de chèvre. Servir à 10°C.