

L'affût, Loire, France

Instinctive 2019

AOC Touraine



Informations

Couleur : blanc
Taux alcool : 14,5 %
Conditionnement : 0,75 cl



Cépages

85 % Sauvignon Blanc
15 % Chardonnay



Terroir

Terroir : Sologne viticole,
Localisation : commune de Sassay
Type de sol : dôme de sables sur argiles
Vieilles vignes



Viticulture

Conversion en Agriculture Biologique



Vinification

Pressurage direct de grappes entières
Fermentation en cuves pour Sauvignon et en fûts de 400 litres pour la moitié du Chardonnay
Elevage sur lies de 6 mois en cuve inox et 5% du Sauvignon élevé 18 mois en jarre de terre cuite de 320 litres



Service

12° à 13°C



Garde

3 à 5 ans



Accord

Apéritif
Fruits de mer
Volaille à la crème
Poisson au beurre blanc
Fromages



Dégustation

Avec sa robe brillante aux reflets dorés, ce vin au nez expressif dévoile des arômes de mirabelle et de poire. En bouche, l'attaque est gourmande sur le gras et finale fraîche et épicée avec une belle persistance aromatique. Isabelle Pangault s'est fiée à son instinct pour sa première cuvée et on peut dire que c'est une franche réussite !

LES BOUCHES ROUGES



WINE • FOOD • MORE