

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