



Massale des Pierres 2023

A.O.P Touraine

**Type**

Sec

Cépage

Sauvignon Blanc, sélection massale

Situation Géographique

Parcelle des Pierres

Terroir

Perruches, argile à silex

Viticulture

Nos vignes sont en certification biologique, l'enherbement y est naturel.

Age des vignes : 12 ans

Rendement

50hl/ha

Vinification et élevage

Après une récolte mécanique, les grappes sont éraflées puis pressurées à l'aide d'un pressurage pneumatique. La fermentation alcoolique dure 30 jours en cuve inox puis nos vins sont élevés sur lie fine en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

Dégustation

Belle fraîcheur, floral et note citronnée avec une finale minérale.

Idées d'accords mets-vins

Poisson grillé, plateau de fruits de mer, fromages de chèvre.

Garde

3 ans

Services

7-8°C