

Cépage :

SAUVIGNON BLANC

Vin Blanc

TOURAINES

APPELLATION TOURAINES CONTRÔLÉE

VIGNOBLES

VIOLINE DU ROY

Val de Loire



Degré d'alcool : 13.5 %

Terroir : Sols argiles à silex sur les coteaux sud du Cher

Rendement : 45 hl/ hectare

Travail de la vigne : Taille courte et Guyot simple ; Enherbement inter-rang ; Vigueur contrôlée ; Vendange à maturité optimale

Vinification : Vinification à froid pour une expression maximale des arômes ; Elevage sur lies fines ; Fermentation longue ; Température de fermentation, entre 15 et 18 degrés

Production annuelle : 150 000 bouteilles

Conservation : 2 à 3 ans

Dégustation : Son bouquet est très fruité et expressif dès l'ouverture de la bouteille. Il possède toute la finesse d'un Sauvignon Blanc de Touraine, avec une sensation longue en bouche et au palais. Sa couleur est jaune pâle. Il développe des arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Sa souplesse fait de lui un vin facile à boire.

Accompagnement : Servir ce vin légèrement frais, comme apéritif, avec du fromage de chèvre, du poisson ou des crustacés.

Température de service : Entre 8 et 10°

VINS & BOISSONS DES BORDS DE LOIRE

VBBL EXPORT

4 Chemin de la Chapinière - 41110 CHATEAUVIEUX

Téléphone: +33 (0) 9 71 59 82 81 - Fax: +33 (0) 2 54 75 03 31

info@vbbllexport.com

www.vbbllexport.com

WINES & DRINKS
VBBL EXPORT
LOIRE VALLEY