

Le Touraine Blanc « L'Elégante »

Domaine
du
Pré Baron



Cépage :	100 % Sauvignon Blanc. Parcelles sélectionnées de vieilles vignes et de sélections clonales plus récentes mais intéressantes qualitativement.
Terroir :	Croupes sablo ou argilo-graveleux avec pentes légères. Exposition Sud et Sud Est privilégiée.
Age des Vignes :	30 – 35 ans.
Rendement :	45 – 50 hl / ha
Mode de conduite :	Densité élevée (6600 p / ha) – taille courte – Eclaircissage selon vigueur, effeuillage.
Surface en production :	3,5 ha
Production annuelle :	22 000 Bouteilles
Vinification :	Vendange de raisins très mûrs au tout début de la surmaturation. Tri à la vigne, parfois. Vendange manuelle pour partie. Eraflage partiel Macération pelliculaire (20 à 25 %) selon les caractéristiques de la vendange. Débourbage statique ou au froid pendant 12 à 24h. Fermentation lente à 18°C pendant trois semaines en cuves inox thermorégulées. Pas de fermentation malolactique. Soutirage dès l'achèvement de la fermentation, puis élevage sur lies fines jusqu'en mars – avril.
Dégustation :	Couleur jaune paille. Grande complexité aromatique où peuvent se mêler arômes végétaux, arômes d'agrumes, fruits à noyaux, pêches blanches et parfois des nuances de grillé. Grande persistance aromatique et puissance en bouche.
Température de consommation :	8 à 10°C.
Plats conseillés :	A l'apéritif ou avec des poissons en sauce.
Vieillessement :	A boire dans les trois ans.