

Le Touraine Sauvignon «*Domaine du Pré Baron*»

**Domaine
du
Pré Baron**



Cépage :	100 % Sauvignon . Le Domaine privilégie toujours les meilleures sélections massales et clonales à typicité Val de Loire, voire région de Oisly.
Terroir :	Sols de sables sur sous-sol argileux.
Age des Vignes :	20 ans.
Rendement :	60 hl / ha – densité / ha : 6600 pieds / ha.
Surface en production :	20 ha
Production annuelle :	1 200 Hl , 150 000 Bouteilles.
Vinification :	Vendange à la maturité optimale (analyse et dégustation des raisins) . Tri – éraflage pour la majeure partie. Pressurage direct des baies, doux (Pressoir Pneumatique) pour la majeure partie, 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'à la mise en bouteille. Mise en bouteilles au printemps suivant (mars) pour garantir l'optimum aromatique.
Dégustation :	Couleur jaune pâle, aux nuances vertes dans sa jeunesse, légèrement dorées en vieillissant. Au nez, arômes végétaux intenses et fins de bourgeon de cassis, feuille de sureau et buis, parfois associées à des nuances fruitées (agrumes, fruits exotiques). L'harmonie de ses arômes retrouvés en bouche confère à ce Sauvignon une bonne persistance aromatique. En bouche, il possède une belle vivacité pleine de fraîcheur.
Température de consommation :	9 à 11°C.
Plats conseillés :	A l'apéritif ou avec des plats de crustacés, poissons froids ou en sauce, asperges.
Vieillessement :	A boire dans les deux ans.