



DOMAINE DU
FOUR A CHAUX

Blanc

Cépage: 100% Sauvignon
Sol: Argilo calcaire

Vinification: C'est une vinification traditionnelle avec fermentation en cuve inox afin de maîtriser la température qui se situe à 18°C. Après 15 jours de fermentation environ, le vin est soutiré à l'air et laissé sur lies jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

COTEAUX DU VENDOMOIS SAUVIGNON

Dégustation: Robe jaune pâle. Nez expressif typique du cépage avec des notes de bourgeon de cassis, de buis. L'attaque est souple avec des notes de cassis et litchi. Belle longueur acidulée qui donne de la fraîcheur à l'ensemble.

Accord mets & vin: Poissons de rivière et de mer, fromage de chèvre, bien frais en apéritif.

DOMAINE DU FOUR A CHAUX - Sylvie & Dominique NORGUET viticulteurs
lieu dit Berger 41100 THORE LA ROCHETTE
02.54.77.12.52 - dominique.norguet@orange.fr
www.domaine-four-a-chaux.com