

Le vin de la semaine. J. De Villebois. Touraine vieilles vignes AOP sauvignon blanc 2021



La puissance du sauvignon blanc donne aux vins de l'appellation Touraine un profil très fruité et aromatique. Issu d'un assemblage des plus vieilles parcelles, ce Touraine a mûri patiemment sur les plus beaux terroirs surplombant la vallée du Cher.

CÉPAGE. Sauvignon blanc.

DÉGUSTATION. Robe jaune vert. Un nez exubérant, fin et multi-dimensionnel. Les arômes de fruits exotiques frais et confits dominent les arômes végétaux et variétaux. Un vin de gastronomie avec une bouche dense, fraîche avec une finale très longue sur les fruits exotiques et les arômes variétaux.

ACCORDS. Crustacés et fruits de mer, tartare de poisson, Fromages de chèvre, charlotte poire-chocolat.

Servir 8 à 10° C. Garde 4 à 6 ans.

La bouteille de 75cl : 11,85€ départ cave Cavistes et http://www.tresorsdebacchus.com

· DOMAINE J. DE VILLEBOIS

43, rue de la Quézardière 41110 Seigy

http://www.jdevillebois.fr