

Le Val de Loire recelle de trésors cachés ! Architecture, gastronomie, art de vivre, il possède tous les atouts. Attiré par cette incroyable terre d'excellence depuis la Renaissance, J. de Villebois s'est installé avec délice dans cet environnement inspirant. Passionné par le Sauvignon Blanc, il cherche et trouve dans le Val de Loire une diversité stimulante. Terre d'origine des vins Villebois, c'est l'atout COEUR de notre activité. La richesse de ces terroirs continue de nous surprendre, terre d'histoire, le Val de Loire est aujourd'hui plus moderne que jamais et possède tous les atouts pour s'imposer comme la nouvelle terre promise du Sauvignon Blanc !



TOURAINES VIEILLES VIGNES

Les vignes sont âgées, le style est moderne ! Loin de l'association classique "Vieilles Vignes et vin boisé", ici on travaille sur la profondeur du terroir et la complexité ! Né de l'association entre **les argiles profondes de Oisly** et **un îlot de vieilles vignes massales plantées en franc de pied**, découvrez ce sauvignon blanc **racé et stylé**. **Un vin gourmand, mûr et variétal, au fruit croquant**. Ce terroir unique s'impose, la Touraine se réveille, on se laisse transporter au cœur de cet art de vivre. On savoure et on y revient par gourmandise !

VIGNOBLE

Des vignes âgées de plus de 40ans, plantées en franc de pied dans les célèbres sols argilo-sableux de Oisly. Les rendements sont naturellement modérés (40-50hls/ha), la maturité est atteinte lentement au cours de l'arrière saison, les raisins se concentrent de tout leur potentiel aromatique. Les vignes sont taillées et ébourgeonnées manuellement, le désherbage est mécanique et les amendements organiques sont fait régulièrement afin de favoriser l'activité microbologique du sol.

ACCORDS METS-VINS

Le terroir et le fruit cohabit harmonieusement. Versatile, séducteur, nous vous le recommandons sur des **salades d'été**, des **moules marinières**, du **cabillaud à la plancha** avec des légumes grillés.



MILLÉSIME 2021

VINIFICATION

Cuvée emblématique de la maison J. de Villebois, notre Touraine Vieilles Vignes est objet de toute notre attention! Les raisins sont issus de nos plus vieilles vignes sur terroirs d'argile à silex. Les baies sont dégustées régulièrement afin de déterminer le jour optimal de cueillette, ils seront vendangés la nuit. Après presse à froid des baies, nous débutons la fermentation, partiellement en fût de chêne.

ÉLEVAGE

Nous recherchons un profil gourmand du Sauvignon Blanc, avec un élevage sur lies fines de 6 mois avec batonnage régulier. Ainsi pour le millésime 2021, nous conservons toute la fraîcheur aromatique du cépage et apportons une rondeur supplémentaire au vin.

Cépage : Sauvignon Blanc
Temp. de service : 8-10°C

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe Or avec des reflets orangés. Un nez fin et complexe. Des arômes de fruits exotiques frais et confits, on retrouve également des arômes végétaux et variétaux. Un vin de gastronomie avec une bouche suave et équilibrée avec une finale très longue sur les fruits exotiques et les arômes variétaux.

EN QUELQUES MOTS

2021 est un millésime plus frais que 2020. Il demande un élevage plus important et nécessite des brassages de lies fines plus réguliers. Les arômes tendent sur des notes plus variétales et fraîches.