

## **Le millésime 2021 du domaine J. de Villebois, la Touraine souple et fruitée**



**Le millésime 2021 du domaine J. de Villebois donne des vins souples et fruités. Malgré une année très compliquée en termes météorologiques, le spécialiste du Sauvignon blanc a su tirer son épingle du jeu et proposer des vins à la belle intensité aromatique et à la grande fraîcheur.**

Après un hiver plutôt normal, un printemps mitigé avec des pics de chaleur et des assauts répétés de gel, un été frais et humide avec de la grêle destructrice, les vendanges du millésime 2021 du domaine J. de Villebois s'annonçaient sous les plus mauvais augures avec une inégale maturité des grains. Un millésime devenu une belle réussite grâce savoir-faire du domaine.

*« Cette année très compliquée a permis de récolter, au début des vendanges, des raisins de type « thiols frais » avec des arômes d'agrumes prononcés. La semaine plus ensoleillée nous a permis de vendanger des profils aromatiques plus mûrs. La clef du succès de ce millésime réside dans le parfait équilibre entre la fraîcheur et les arômes. J'ai travaillé de multiples approches de vinification pour préserver toutes les subtilités du fruit. 2021 est un millésime très prometteur sur la fraîcheur et la tonicité aromatique.»*

Patrice Merceron, vigneron et œnologue au Domaine J. de Villebois

Souple et fruité, le millésime 2021 du domaine J. de Villebois s'exprime pleinement, de manière riche et intense dans le Touraine Sauvignon blanc 2021 et exubérante et aromatique dans le Touraine Vieilles Vignes 2021.



## Touraine AOP Sauvignon blanc 2021

Le Touraine Sauvignon Blanc 2021 J. de Villebois montre un nez riche et complexe. Il dévoile des arômes de fruits exotiques, de sorbets d'agrumes ainsi que de fines notes végétales et minérales. D'une grande élégance, la bouche croquante et finement acidulée révèle en finale une grande longueur et une belle complexité aromatique.

Associé à un rôti de lotte au lard ou à une gibelotte de lapin, il sublimerait l'assiette tout en douceur.



## Touraine Vieilles Vignes AOP Sauvignon blanc 2021

Avec un nez exubérant, fin et complexe, le Touraine Vieilles Vignes Sauvignon Blanc 2021 J. de Villebois affirme des arômes de fruits exotiques frais et confits, des arômes végétaux et variétaux et des épices. C'est un vin de gastronomie avec une bouche suave et équilibrée à une finale très longue sur les fruits exotiques et les arômes variétaux.

Il se savoure avec des tartares de poisson, des crustacés comme une langouste aux haricots tarbais, un bouillon asiatique de crozets aux crevettes, une nage crémeuse de poissons et de crustacés et avec une charlotte poires chocolat à laquelle il apportera une note de fraîcheur et de fruité.

***Le millésime 2021 du domaine J. de Villebois est disponible chez les cavistes et en ligne, au prix de 9,40 € le Touraine Sauvignon blanc 2021 et 11,85 € le Touraine Vieilles Vignes Sauvignon blanc 2021.***

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Chaque semaine, Constance vous parle, selon la pertinence de l'actu, de matières premières, de nouveaux produits, de chefs, de bonnes adresses, de métiers de bouche, de vins et spiritueux, de formations, de food tech, de livres... Elle vous tient au courant de la Gastronomie en France.

<https://kissmychef.com/articles/vins-spiritueux/vins/le-millesime-2021-j-de-villebois/>