Touraine Vieilles vignes Touraine Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc IGP Val de Loire Pinot Noir Rosé
IGP Val de Loire





TOURAINE SAUVIGNON BLANC

Charmé par la Touraine et ses terroirs, J. de Villebois est un ambassadeur dynamique de la région ! La Touraine inspire par ses paysages, par ses espaces et ses couleurs. Y produire du Sauvignon est une évidence... cependant, meme si la région est douce, elle ne se laisse pas dompter facilement. Terroir exigeant, contraignant, très sensible aux influences océaniques, il est capricieux. La patience et la persévérance sont des vertues nécessaires pour comprendre ces terroirs versatiles. Nous progressons d'année en année dans notre quête d'excellence et dans la production de cette cuvée emblématique.

VIGNOBLE

Le plateau Solognot s'étend de la Loire (au Nord) jusqu'aux rives du Cher (au Sud). Le vignoble s'épanouit sur les argiles sableuses du plateau et les argiles à silex du Val de Cher. Composé d'une multitude de parcelles, telle une mosaïque, nous cultivons la différence pour obtenir la plus grande complexité possible. Les pratiques culturales sont adaptées aux spécificités des nombreux terroirs. Dans le respect des traditions, l'objectif est d'atteindre la maturité chaque année pour chaque parcelle.

ACCORDS METS-VINS

Excellent amba de sa région, i avec les from du Val de Lo Sainte-Mai ou Sellesavec des a

Excellent ambassadeur
de sa région, il excelle
avec les fromages de chèvre
du Val de Loire : Valançay,
Sainte-Maure-de-Touraine

ou **Selles-sur-Cher.** On l'aime aussi avec des **asperges vertes** ou à l'apéritif!

VINIFICATION

Au fil des millésimes, notre Touraine tradition évolue avec nous. Notre expérience dicte notre vinification années après années. Assemblage de nos parcelles réparties à travers la Touraine, nous récoltons les baies sur plusieurs semaines à maturité toujours parfaite. Récoltés de nuit pour être pressés à froid, les aromes naissant sont fragiles, ils sont protégés grace au froid. La fermentation se déroule à temperature contrôlée de 16-18°C.

MILLÉSIME 2021

ÉLEVAGE

Le millésime 2021, complexe par nature, demande un élevage sur lies de 6 mois avec batonnage régulier pour conserver toute la fraîcheur aromatique et apporter de la rondeur au vin.

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

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe Or pâle avec des reflets argentés. Un nez riche et complexe et qui dévoile des arômes de fruits exotiques et 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.

EN OUELOUES 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 aromes tendent sur des notes plus variétales et fraîches.