

18 juin 2023

Le vin de la semaine. J. De Villebois. Touraine Chenonceaux 2022



Le domaine J. de Villebois, établi en Touraine à Seigy depuis 2004 et spécialiste du sauvignon blanc du Val de Loire, continue son expansion en produisant son tout premier Touraine-Chenonceaux 2022.

TERROIR. Cette cuvée provient des parcelles plantées dans des sols d'argile et de silex sur les coteaux du Cher. **VINIFICATION.** Une fois récoltés, les raisins sont rapidement transférés au chai pour être délicatement pressés. Les jus sont ensuite débourbés à froid afin de ne garder que les plus fines bourbes ayant un intérêt organoleptique. S'en suit une stabulation à froid des jus afin de favoriser le contact entre les bourbes fines et les jus pendant 10 jours. L'élevage se réalise sur lies fines pendant 7 mois en cave. La mise en bouteille du millésime 2022 s'est effectuée le 25 mai 2023.

CÉPAGE. 100 % sauvignon blanc.

DÉGUSTATION. Robe jaune pâle. Nez intense et précis. Il révèle des notes d'agrumes et de bourgeons de cassis typiques de la Loire. Bouche fraîche et intense. Un vin facile et élégant qui s'apprécie dans sa jeunesse.

ACCORDS. La tension de cette cuvée et ses aromatiques sauront mettre en valeur tous les plats ! Accompagnez- la d'une belle ballotine de volaille aux langoustines et sa vinaigrette au jus corsé, elle atteindra son apogée.

Température de service : 8-10° C

La bouteille de 75cl 11,90€

Disponible chez les cavistes, et sur le site <http://www.tresorsdebacchus.com>

• **DOMAINE J. DE VILLEBOIS**

43, rue de la Quézardière 41110 Seigy

<http://www.jdevillebois.fr>