



TOURAINÉ
CHENONCEAUX

TOURAINÉ CHENONCEAUX
BLANC

UN TERROIR ROYAL

Cépage : Sauvignon 100 %

Âge du vignoble : 15 ans

Rendement : 50 hl/ha

Terroir : 1ères côtes de Thésée sur sols argilo-calcaires et argiles à silex.

Mode de taille : Guyot simple

Dégustation :

Vin blanc sec, rond et aromatique pouvant accompagner les poissons en sauce, les fromages de chèvres locaux (Selles sur Cher, Ste Maure de Touraine, Valençay). Idéal tout au long d'un repas, de l'apéritif jusqu'au dessert.

Mode de culture :

Domaine en Agriculture Biologique, n'employant ni pesticide ni engrais chimique, vignoble enherbé et cultivé sous le rang, apport de fumure organique.

Vinification :

Séparation des jus lors du pressurage. Débourage par le froid et fermentation alcoolique sous températures maîtrisées (18 à 20°C) afin de conserver le maximum d'arômes. Élevage sur lies fines pendant 12 mois pour affiner le vin.

Samuel BARON

95 Rue de St-Romain

41140 THÉSÉE - France

Téléphone : 06.30.37.14.02

e-mail : vignoblebaron@aol.com

