

La Naine Blanche - Touraine

Appellation : Touraine

Cépage : Cuvée à dominante Chardonnay

Terroirs : Issue d'une vieille vigne au sol argilo-siliceux.

Degré d'alcool : 12 %

Critères techniques d'élaboration :

Les raisins qui composent notre cuvée La Naine Blanche sont majoritairement issus de vignes de Chardonnay. Ils sont récoltés manuellement et à maturité optimale. Seules les baies les plus dorées par le soleil sont sélectionnées pour favoriser la puissance aromatique. Le pressurage est lent et délicat. Les jus débourbés sont ensuite entonnés pour suivre une fermentation et un élevage de quelques mois en fûts. Le vin est régulièrement bâtonné permettant de mettre les lies fines en suspension et de donner du corps et de la matière à la cuvée.

Découverte sensorielle :

« La Naine Blanche » présente une robe claire d'une jolie couleur or pâle. Les amateurs retrouveront les arômes du Chardonnay enrobés par les arômes plus légers de l'élevage. Au nez, fleurs blanches, agrumes et fruits juteux s'expriment agréablement. On les retrouve en bouche, avec une jolie matière, volumineuse et dense, soutenue par une légère tension qui apporte du dynamisme et un très bon équilibre à ce vin blanc de Touraine.

Accords mets et vin :

« La Naine Blanche » est un beau vin blanc de Loire qui accompagnera les plats les plus divers : Œufs brouillés aux crevettes, paupiettes de veau, moules marinières, piperade basquaise, poularde au vin jaune, salade de langoustines... il y en a pour tous les goûts.

Température de service : De 10 à 12°C