

Le Claux Delorme

Hortense en sauvignon 2018

Touraine- Blanc



VIGNE :

Composition du sol : *Argile à silex en sous-sol, couverture de graves en surface d'environ 30 à 60 cm. alimentation hydrique régulière grâce à l'argile et les graves en surface assèchent le surplus d'eau assurant un bon état sanitaire des raisins.*

Encépagement : *Sauvignon*

Age de la vigne : *30 ans*

Rendement : *40 hl/ ha.*

Méthode de culture : *Enherbement naturel, travail du sol, travaux en vert : ébourgeonnage et effeuillage.*



VINIFICATION :

Provenant d'une sélection de jus de presse : cœurs de presse, débouillage de 72 heures avec une fermentation en barrique neuve avec un élevage de 6 mois sur lies fines en cuve.



DEGUSTATION :

Ce sauvignon nous offre un bouquet délicat sur les agrumes, les fleurs blanches, des arômes de citronnelle, de fruits exotiques avec une minéralité séduisante. La bouche se montre séveuse sur des notes de fleurs blanches.

L'accord parfait sur un brochet au beurre blanc

Médaille d'or concours des Vignerons Indépendants 2020.

