

# LES MASELLES

SAUVIGNON

## AOC TOURAINE - CHENONCEAUX

Le coteau des Maselles surplombe le Cher et le monument gallo-romain en élévation du site de Tasciaca. Plantée en 2003, cette parcelle de sauvignon nous offre aujourd'hui un vin blanc minéral, long et fin.



TOURAINÉ  
**CHENONCEAUX**

APPELLATION TOURAINE CONTRÔLÉE

\*

Les Maselles

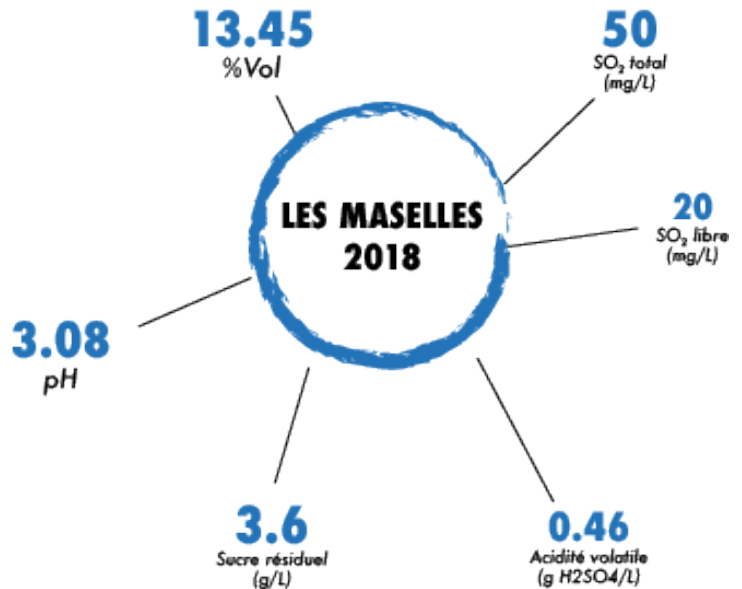
DOMAINE COURTAULT-TARDIEUX

### CEPAGE

Sauvignon

### PARCELLES

En 1996, nous avons défriché un coteau Exposé sud-ouest à l'abandon depuis cinquante ans et demandé son reclassement en AOC Touraine.



### VINIFICATION

Récolte manuelle.

Pressurage direct. Fermentation lente Elevage en cuve, sur lies fines, jusqu'en avril. Puis mise en bouteille.

Mise en bouteille : 30 avril 2019

Quantité : 2 190 bouteilles

### IDEE REPAS AVEC UNE BOUTEILLE « LES MASELLES »

Apéritif : Petits fours

Entrée : Asperges blanches

Plat : Tendrons de veau rôtis au four, légumes d'automne et champignons

Fromage : Tomme de vache des Alpes

Dessert : Poire pochée servie tiède et biscuit à l'orange amer

### DEGUSTATION

La bouteille peut être ouverte une heure avant le repas. A servir entre 12 et 14°.

PHOTO PACKSHOT  
A VENIR

DOMAINE TARDIEUX - GAL  
35, rue des charmoises 41140 Thésée  
domainect41@gmail.com  
www.tardieux-gal.fr



Vins Biologiques  
Certifiés par FR-BIO-01  
depuis 1998

