



LES PARCS SAUVIGNON BLANC

CEPAGE

Sauvignon blanc

PARCELLES

1,25 hectares. Plantées entre 1964 et 2015 sur le coteau argilo-calcaire « Les Parcs », le plus frais du village. Exposition Nord-Ouest.



LES PARCS

SAUVIGNON BLANC

AOC TOURAINE

Ce vin blanc est sec, la fermentation malolactique n'est pas faite.

Très fruité et volumineux après la mise en bouteille, cette cuvée évoluera tout en finesse : nez de gentiane et de tilleuil, bouche ronde et retour minérale



VINIFICATION

Récolte manuelle (50%) et mécanique (50%)

Pressurage direct

Elevage en cuve acier émaillée.

Mise en bouteille : 26 juin 2020

Quantité : 6 600 bouteilles

IDEE REPAS AVEC UNE BOUTEILLE « LES PARCS »

Apéro : Tapenade

Entrée : Praires et bulots

Plat : Belle pintade rôtie

Fromage : Du comté ou du chèvre bien sec

Dessert : tarte au citron

DEGUSTATION

Ouverture une heure avant service,
température 10 à 12 °C

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

