

domaine  
Tardieux  
Gal



## SAUVIGNON BLANC

Les Sagères

### CEPAGE

Sauvignon blanc

### PARCELLES

1 hectare. Planté entre 2002 et 2014 sur les têtes de coteaux (argiles blanches à silex).

PHOTO PACKSHOT  
A VENIR

# LES SAGÈRES

## SAUVIGNON BLANC

### AOC TOURAINE

Ce vin blanc est sec. La fermentation malolactique est faite.

Floral, fin et gouleyant dès la mise en bouteille, ce sauvignon « de printemps » s'affinera dès la première année: le nez devient plus citronné, et les arômes développés sont ceux de la poire et du coing.



### VINIFICATION

Récolte manuelle (50%) et mécanique (50%)  
Pressurage direct  
Elevage en cuve acier émaillée.  
Mise en bouteille : 13 mars 2021  
Quantité : 6 380 bouteilles

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

Apéro : Toast de fromage de chèvre et miel  
Entrée : Asperges et crème fraîche relevées au vinaigre framboise  
Plat : Filet de maquereau mariné  
Fromage : faisselle à l'ail et aux fines herbes  
Dessert : salade de fraise et glace menthe

### 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

