

THIERRY DELAUNAY

Signature

LE MANOIR TOURAIN SAUVIGNON BLANC

**Région :**

AOP Touraine - Val de Loire

**Cépage :**

100 % Sauvignon Blanc

**Rendement :**

60 hl/ha

**Vinification :**

Ce vin est issu d'une sélection par Thierry Delaunay des meilleures cuvées de Touraine Sauvignon Blanc qui, une fois assemblées et élevées sur lies fines, expriment toutes les qualités des différents terroirs de Touraine dont elles proviennent apportant au Sauvignon Blanc complexité, élégance et finesse.

Pressurage pneumatique

Fermentation alcoolique à 16°C

Elevage :

Sur lies fines avec bâtonnage en cuve inox

**Dégustation :**

Robe or pâle. Nez à dominante fruitée (citron vert, pamplemousse, pêche de vigne), fond floral (buis). Bouche très désaltérante, qui séduit par sa fraîcheur parfaitement ajustée aux fruits. Ces derniers se prolongent en finale. Gourmand à souhait à l'apéritif ou sur les fruits de mer.

