



Domaine Michaud

20, Rue des Martinières - F 41140 NOYERS-SUR-CHER
e-mail : thierry-michaud@wanadoo.fr

Tél. : (33) 02.54.32.47.23 - Fax : (33) 02.54.75.39.19
Site : <http://www.domainemichaud.com>

AOC TOURAINE Cuvée "Eclat de Silex"

Sol: Sur la rive droite du Cher, les vignes sont implantées sur nos meilleurs terroirs riches en silex.

Exposition: Sud, sud-est des coteaux versants sur le Cher

Production annuelle : 12 000 btes

Vinification: Vendange mécanique, macération pelliculaire de 15 à 18 heures sur la totalité de la récolte puis, pressurage pneumatique. Débourage statique de 48h, pas de levurage. Fermentation alcoolique à basse température (19°-20°) pendant 5 à 6 semaines. Elevage en cuve sur lies fines jusqu'en Septembre, pas de fermentation malolactique.

Type: Cépage Sauvignon 100%. Vignes de plus de 45 ans.

Grand vin blanc du Val de Loire à la robe jaune à reflet paille, aux arômes de miel, et de fruits mûrs (pêche, abricot), à servir en apéritif ou sur un poisson en sauce.

A mettre en cave 2 à 5 ans, voir plus pour les grands millésimes.

Servir frais 8 à 10°C.

