



20 Rue des Martinières - F41140 NOYERS SUR CHER
e-mail : thierry@domainemichaud.com

Tél : (33) 02.54.32.47.23 - Fax : (33) 02.54.75.39.19
www.domainemichaud.com

AOC TOURAINE Sauvignon

Sol: Sur la rive droite du Cher, les vignes sont plantées sur des sols sablonneux riches en silex, sur lesquels se reflètent les rayons du soleil. Le sous-sol est calcaire.

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

Production annuelle : 80 000 btes

Vinification: Vendange mécanique, macération pelliculaire sur une partie de la récolte puis, pressurage pneumatique. Débourage statique de 48h. Fermentation alcoolique à basse température (19°-20°) pendant 2 à 3 semaines, sans levurage. Elevage en cuve sur lies fines jusqu'en Février-Mars, pas de fermentation malolactique. Assemblage des cuvées puis filtration et mise en bouteille au Domaine (1° mise en bouteille mi-février)

Type: Cépage Sauvignon 100%. Vin blanc sec du Val de Loire. À consommer dans les 18 mois sur des poissons, crustacés, charcuteries ou à l'apéritif. Servir frais 8 à 10°C.

Le Millésime 2010: **Couleur :** robe jaune aux reflets verts, typique des Sauvignon de Loire. **Nez :** puissant, agrumes et pamplemousse rose. **Bouche :** bouche ample et généreuse avec une finale de fruit mûr, poire et fleurs blanches. Un grand classique.

