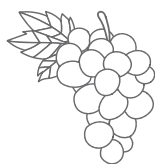


LA PETITE

Vin blanc concentré, puissant et élégant aux notes de fruits mûrs



CÉPAGES :

100% SAUVIGNON BLANC

ÂGE DES VIGNES :

15 ANS

APELLATION :

TOURAINES CHENONCEAUX

TERROIR :

SOL DE PERRUCHES ARGILLO-SILICEUX ET
CAILLOUTEUX, SOUS-SOL CALCAIRE

VENDANGE :

MÉCANIQUE

VINIFICATION :

LES RAISINS SONT PRESSÉS DIRECTEMENT
PUIS DÉBOURBÉS PAR DÉCANTATION NATURELLE.
LA FERMENTATION SE DÉROULE EN CUVE INOX
À TEMPÉRATURE RÉGULÉE (16°C). APRÈS
SOUTIRAGE, VIENT UNE PHASE D'ÉLEVAGE EN
CUVE, SUR LIES FINES, AVEC DES BÂTONNAGES
RÉGULIERS PENDANT 8 MOIS MINIMUM.

ACCORD METS-VINS :

SERVI ENTRE 10 ET 12°C, IL ACCOMPAGNE
À MERVEILLE LES PRODUITS DE LA MER,
POISSONS AU BEURRE, FROMAGES DE
CHÈVRE...

GARDE :

3 ANS



Domaine des
Pierrines

Fabrice Delaunay - Pouillé - France

DOMAINE DES PIERRINES - 2, RUE DE LA BERGERIE, 41110 POUILLÉ
02.54.71.46.93 (BUREAU) - 06.84.05.64.43 (FABRICE)
FABRICEDELAUNAY@HOTMAIL.COM

@DOMAINEDSPIERRINES

DOMAINE DES PIERRINES