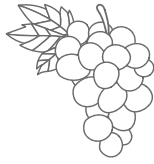


# DOLCE VITA

Vin blanc fruité et minéral aux notes d'agrumes  
et de fruits blancs



## CÉPAGES :

85% SAUVIGNON BLANC, 15% SAUVIGNON GRIS

## ÂGE DES VIGNES :

20 ANS

## APELLATION :

TOURAINÉ

## TERROIR :

NOS SAUVIGNONS POUSSENT À LA FOIS DANS DES BOURNAIS QUI SONT DES SOLS ARGILEUX, FROIDS ET COMPACTS ET SUR DES PERRUCHES QUI SONT DES SOLS ARGILLO-SILICEUX AVEC UNE ABONDANCE DE SILEX EN SURFACE. LE SOUS-SOL CALCAIRE PERMET D'APPORTER DE LA COMPLEXITÉ ET DE LA MINÉRALITÉ.

## 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 4 MOIS.

## ACCORD METS-VINS :

SERVI ENTRE 10 ET 12°C, IL ACCOMPAGNE AUSSI BIEN L'APÉRITIF, LES ENTRÉES FROIDES OU LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

## GARDE :

2 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