

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Touraine Sauvignon blanc

Touraine AOC

Vignoble Gibault

Région : Vallée de la Loire, France.

Appellation : Touraine AOC.

Cépages : 100% Sauvignon Blanc

Millésime : 2024

À déguster jusqu'en : 2027

Robe : jaune pâle.

Nez : fleurs blanches avec pointe d'agrumes et sureau.

Bouche : allie souplesse, ampleur et finesse sur notes de bourgeon de cassis. Finale fraîche et mentholée.

Conclusion : Un vin souple et tout en finesse.

Service : 8-10°C, avec poissons crus ou grillés, fromages de chèvre, asperges, fruits de mer.

Originaire de l'ouest de la France (on ne sait si c'est la vallée de la Loire ou le Bordelais), le sauvignon est un cépage bien implanté en France, l'un des plus anciens, cultivé dès l'époque gallo-romaine. Il est aussi le cépage blanc le plus cultivé dans le monde. Vinification : fermentation à 17° C, soutirage au froid, filtration tangentielle, élevage en inox et fibre

Teneur en alcool : 13.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91420 75 2024 **Prix membre** : 12.60

Prix catalogue : 14.00