

NOS CUVÉES 'MMM'
IGP VAL DE LOIRE

SAUVIGNON BLANC
IGP VAL DE LOIRE

CHENIN BLANC
IGP VAL DE LOIRE

PINOT NOIR ROSÉ
IGP VAL DE LOIRE

PINOT NOIR
IGP VAL DE LOIRE



Nos 'Cuvées Val de Loire MMM'
expriment le mariage idéal
entre notre région, le Val de Loire,
et un cépage noble.

Grâce à notre savoir-faire acquis
dans les plus grandes appellations
ligériennes, nous vous proposons des
cuvées de très haute tenue,
racées et réjouissantes !

Nos standards de production sont identiques
aux plus grandes appellations, notre niveau
d'exigence est très élevé pour que ces cuvées
vous surprennent, vous séduisent et vous
accompagnent au quotidien.

Cépage Sauvignon Blanc
Température de service 8 à 10°C
Potentiel de garde 2 à 3 ans

Le Sauvignon Blanc est le cépage phare de l'Est de la Touraine. Cette région est reconnue pour son Sauvignon de style 'Loire' identifiable entre tous. Notre vignoble est planté sur les sols argilo-sablonneux des communes de Oisly, Couddes et Thenay. Notre Sauvignon traduit son terroir en livrant une forte intensité aromatique, une bouche ample, fruitée et gourmande.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

La Touraine profite souvent de l'Été Indien, une arrière saison qui permet aux raisins de mûrir progressivement jusqu'à leur maturité optimale. Les raisins sont vendangés la nuit et le matin pour préserver tous leurs arômes. Les jus sont vinifiés traditionnellement en cuve. L'élevage se fait en cuve inox, avec un batonnage hebdomadaire des lies fines pendant six mois. La mise en bouteille se fait au printemps suivant la récolte après une très légère filtration.

ACCORDS METS & VINS

Notre Cuvée MMM est une merveille à l'apéritif ou avec des fruits de mer, notamment avec des huîtres. Il excellera aussi avec des charcuteries, des rillettes ou un fromage de chèvre.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez dévoile des arômes de bourgeon de cassis, de pamplemousse, de pêche blanche. La sensation tactile est agréable en attaque avec une bouche qui monte en puissance et qui se termine sur des fruits exotiques portés par une acidité salivante.