

DOMAINE DU
FOUR A CHAUX

Blanc



Cépage: Sauvignon fié
Sol: Argile et silex

Vinification: C'est une vinification traditionnelle avec fermentation en cuve inox afin de maîtriser la température qui se situe à 18°C. Après quinze jours de fermentation le vin est soutiré à l'air et laissé sur lies jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

«Le millésime 2011 est notre première récolte, il correspond à l'année de naissance de ma cousine Adèle... »

COTEAUX DU VENDOMOIS

CUVÉE ADELE

Dégustation: Tour à tour rose ou gris, cette variété rare du Sauvignon est connue sous le nom de Fié gris. Plus fin, plus gras et plus complexe avec des arômes d'agrumes et de silex.

Accord mets & vin: Original pour l'apéritif, il accompagnera idéalement des poissons blancs et même un foie gras.

DOMAINE DU FOUR A CHAUX - Sylvie & Dominique NORGUET viticulteurs
lieu dit Berger 41100 THORE LA ROCHETTE
02.54.77.12.52 - dominique.norguet@orange.fr
www.domaine-four-a-chaux.com