

## LES CHÂRTES 2018

TOURAINES AOP

*Sauvignon blanc*

### « Un hommage à Donatien Bahuaud »

*Cette cuvée prestigieuse rend hommage à la charrette – la chârte en patois ligérien - que Donatien Bahuaud utilisait pour livrer ses vins. Cette charrette chargée d'histoire et d'émotion avait été construite par l'un de ses proches. Ce Touraine, magnifié par un élevage des plus minutieux, offre un bouche riche avec de beaux arômes.*

### — L'art de l'Élevage selon Donatien Bahuaud —

Une fois la fermentation terminée, un élevage sur lies fines, de 6 mois minimum en cuve inox thermorégulée vient compléter le bouquet aromatique de cette cuvée. Grâce aux bâtonnages réguliers effectués durant cette période, un vieillissement de 2 mois en bouteilles suffit à la pleine expression des agrumes et de leur agréable fraîcheur.

**Élevage :** 6 mois • **Vieillessement en bouteilles :** 2 mois • **Temps de garde :** 5 ans

### Le Vignoble

Nos vignes âgées de 25 ans en moyenne sont plantées sur des sols sableux et caillouteux avec beaucoup de silice. La composition et la structure aérée de ces sols sont idéales au développement de raisins de qualité et à l'obtention de vins fins et légers. Ils réfléchissent également les rayons du soleil sur les grappes ce qui favorise leur développement.

### De la vigne à la cave

**Cépage :** 100% sauvignon blanc

**Sols / Terroirs :** Sableux et caillouteux, majoritairement siliceux

**Vignes :** Sélection stricte des baies sur des parcelles précoces et tardives

**Type de vinification :** La sélection qui est effectuée sur la maturité des raisins, permet de retrouver un vin équilibré avec l'expression du sauvignon blanc bien mûr, mêlée à des arômes de fruits exotiques.

### La Dégustation

**Robe :** Jaune clair aux reflets dorés

**Nez :** Expressif sur des notes de buis et d'agrumes confits

**Bouche :** Ronde et équilibrée avec une belle finale persistante sur le fruit. Les arômes évolueront vers des notes de noisettes et de fruit confits.

**Du verre à l'assiette :** Apéritif, Charcuterie, Moules Marinières, Viande blanche en sauce

**Température de service :** entre 8 et 10°C

**Sucres résiduels :** 2gr/L

