



LE PÈRE REMY

AOP Touraine Sauvignon

Vin Biologique

2020



FRUITÉ et
LONG EN
BOUCHE

« UNE VITICULTURE QUI RÉVÈLE LE MEILLEUR DE LA VIGNE »

Petit-fils du fondateur de la Maison Rémy Pannier, Maurice était l'aventurier de la famille. Son dynamisme et son audace l'auraient très certainement motivé à lancer ce Touraine Sauvignon élaboré à partir de Sauvignon Blanc.

En suivant les préceptes de l'agriculture biologiques pour nos vignes et en cave, nous nous engageons pour le respect de l'environnement, pour la préservation de nos sols et de nos terroirs et pour la santé des consommateurs.



L'AVIS DE PIERRE CHARON L'œnologue de la Maison

« La fermentation est ici réalisée à basse température dans des cuves thermorégulées. La maîtrise des températures entre 16 et 18°C favorise le développement des arômes délicats du Sauvignon et permet de préserver toute la fraîcheur et le fruité des raisins. L'élevage de 6 mois en cuve inox confère au vin stabilité et équilibre.

Ce Touraine révèle des notes de fruits exotiques et de fruits mûrs typique de l'Appellation.

Temps d'élevage : 6 à 10 mois sur lies fines

LE VIGNOBLE

Les vignes situées sur la commune de Monthou-sur-Cher surplombent la vallée du Cher. Elles s'épanouissent dans un sol de sable et d'argile reposant sur un sous-sol profondément calcaire. Cette couche de calcaire alimente la vigne en eau tout au long de l'été et permet une maturation lente et progressive des raisins.

LA DÉGUSTATION

La robe jaune pâle laisse apparaître un nez très expressif sur des notes fruits exotiques très mûrs comme l'ananas et le fruit de la passion. En bouche, c'est le fruit exotique qui domine avec un beau volume.



Sauvignon blanc



10°C



13,5% alc.



2 ans

Sucres résiduels
0 gr/L.

ACCORD METS/VIN

