



Sauvignon Blanc Les Deux Tours 2024

Une robe or clair joliment brillante et dotée de reflets verts. Le nez dégage un parfum intense de chair de fruits blancs comme la poire, la pêche de vigne et les agrumes, complété par des notes florales qui rappellent le genêt. En bouche, il s'avère rond avec une belle fraîcheur et un arôme récurrent de fruits blancs et jaunes.

Producteur	De Ladoucette
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Loire
Sous-région	Touraine
Appellation	AC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	222964
Accord mets et vins	Fruits de mer, Fromage, Crustacés, Poisson



Vinification

Fermentation à basse température et vieillissement sur lies dans des cuves en acier pendant 6 mois.

Terroir

Les sols sont essentiellement composés de calcaire et de silice, mais certains sont aussi argileux avec du silex.

Histoire

Une fois encore, le baron de Ladoucette prouve qu'il a de la classe. Outre la luminosité, l'humidité et le microclimat, la terre des grands cépages classiques est généralement influencée par les systèmes fluviaux, qui déterminent largement le caractère des vins. C'est ainsi le cas de la Loire, qui serpente dans le Bassin parisien avec ses affluents et coule aussi dans le département de la Touraine. Autrefois déjà, cette merveilleuse région, qui doit son nom au peuple gaulois des Turones, était baptisée «jardin de la France».

