

Pierre de Lumière

AOC Touraine

Cépage : Sauvignon blanc (100%)

Vinification : macération préfermentaire à froid, fermentation avec des levures indigènes

Élevage : 2 à 4 mois sur lies fines en cuve inox



ORIGINE

Nos vins de Touraine puisent leur singularité dans le Silex. Cette pierre anguleuse une fois taillée a été très recherchée dans notre région. Si on trouve des silex taillés comme à la préhistoire, c'est surtout pendant la période Napoléonienne où notre silex – ni trop dur, ni trop cassant - approvisionnait les armées de Napoléon en pierre à fusil.

Pierre de Lumière rend hommage à ce silex qui donne l'étincelle, cette clarté et ce scintillement tellement sublimés dans cette cuvée 100% Sauvignon.



SPÉCIFICITÉS ET CONSEILS



EXPÉRIENCE

- Robe jaune pâle aux tendres reflets verts
- Nez intense et opulent aux notes envoutantes de fleurs blanches et d'agrumes
- Attaque dynamique et fraîche laissant place à une bouche enveloppante où s'épanouissent des notes de pamplemousse, de menthe ou de fleur d'acacia...
- Belle finale fraîche et fleurie



ACCORDS

Compagnon idéal des terrines de légumes ou de poissons, d'une assiette d'asperges, d'une cassolette de crustacés ou des poissons grillés.

Notes :