

Domaine Les Poëte Touraine "Le S" (sauvignon) blanc sec 2016



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): G. Sorbe (Les POETE)

Millésime: 2016

Appellation: Touraine

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le S des Poëte

RVF: 14/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

Un superbe sauvignon facile d'accès et rafraîchissant, qui a été soigneusement conservé au domaine pour atteindre 2019, moment de dégustation idéal (pour l'apéritif par exemple). Il se conservera encore quelques années sans souci.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LES POËTE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Les Poëte Touraine "Le S" (sauvignon) blanc sec 2016

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 14,5/20. Ornés d'étiquettes élégantes, ces vins de hautes stature sont essentiellement vendus hors de France : les trouver devient une nécessité, voire un devoir pour tout amateur ! Un sauvignon de Touraine ultra fin, juteux et croquant, où le cépage pointe avec délicatesse. Parfait ! Fourchette d'apogée : 2019-2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 14/20. Un sauvignon bien mûr, brillant et limpide l'ancre dans un profil moderne. Ficelée de façon minutieuse. Friand et gourmand.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement : Sauvignon blanc 100%

Rendement entre 55 et 65 hl/ha

Sols : Principalement argilo calcaire et perruches (rive droite du Cher à Thésée), sous-sol calcaire, argiles à silex en surface (rive gauche du Cher à Chateaufieux)

Viticulture :

Travail des vignes, des plantes et des sols en culture raisonnée (pas de certification).

Enherbement semé ou spontané selon les parcelles.

Travail du sol raisonné (ouverture des sols au printemps, aération et travail superficiel jusqu'en juin puis aucune intervention jusqu'après vendange). Respect des cycles de l'azote.

Travail du palissage pour diriger la plante vers le ciel (ébourgeonnage très tôt, puis relevage, écimage très tardif et 1 rognage seulement.

Recherche de verticalité et de finesse, aération et clarté.

Oenologie :

Vendange déclenchée par le rapport maturité aromatique / maturité analytique.

Pressurage direct sur Thésée.

Macération pelliculaire sur Chateaufieux.

Débourbage à froid, levurage et lancement de fermentation alcoolique (FA) entre 12 et 15°C.

Soutirage et sulfitage après FA.

Elevage sur lies fines de 9 à 12 mois.

Le vin : expression aromatique intense et immédiate. Pureté cristalline, agrumes. Digeste et frais. Très aérien.