

Domaine Les Poëte Touraine "Le S" (sauvignon) blanc sec 2019



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2019

Appellation: Touraine

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le S des Poëte

RVF: 89/100

Bettane + Desseauve: 91/100

Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

Un superbe sauvignon facile d'accès et rafraîchissant. Il se conservera encore quelques années sans souci.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Les Poëte Touraine "Le S" (sauvignon) blanc sec 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : 89/100. Encore un peu exubérant,

le blanc de touraine S n'en est pas moins ciselé avec précision et éclat, avec une allonge vineuse. Un délicieux sauvignon.

Guide Bettane + Desseauve 2022 (oct. 2021). **91/100**. *Expression dynamique pour ce sauvignon de Touraine à la fois croquant et long, avec une finale qui a de la vibration.*

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 entre 12 et 15°C.

Puis soutirage et léger sulfitage.

Elevage sur lies fines de 9 à 12 mois.

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