

# Les Quatre Piliers Touraine "Chapitre 1" blanc sec 2020



**Prix du produit :**

**138,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Valentin Desloges (QUATRE PILIERS)

Millésime: 2020

Appellation: Touraine

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Chapitre 1

Cépage dominant: sauvignon

**Description brève du produit :**

Magnifique sauvignon aux effluves d'orange confite, de pâtisserie puis des notes plus fraîches d'ananas, de fruit de la passion et de verveine à l'aération. Un superbe premier millésime resté bien frais, signé Valentin Desloges, tout juste sorti de son apprentissage au domaine Coche-Dury à Meursault en Bourgogne.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE Les QUATRES PILIERS  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Les Quatre Piliers Touraine "Chapitre 1" blanc sec 2020

**Guide Bettane et Desseauve 2023 : 88/100.** *C'est la cuvée des jeunes vignes, vendangés à la main comme tous les autres crus du domaine. Le fruité expressif sur les agrumes confits se montre élégant et la bouche pimpante et fraîche.*

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

Vendangé à la main, pressé puis débourbé en cuve pendant une nuit, fermenté en fûts (10 % neufs, le reste en 350 et 500 L, en provenance de chez Pillot et Coche-Dury) pendant 8 mois, pas de fermentation malolactique pour préserver l'identité des terroirs. Très léger ajout de SO<sup>2</sup>.

**CÉPAGE :** Sauvignon vendangé le 1er et 3 septembre 2020

**DÉGUSTATION :** La robe, brillante et teintée d'or et d'argent, annonce un nez profond et gourmand aux effluves d'orange confite, de pâtisserie puis des notes plus fraîches d'ananas, de fruit de la passion et de verveine à l'aération. La bouche est harmonieuse, l'attaque enveloppante et précise laisse place à un milieu de bouche très frais et à une finale saline.

**POTENTIEL DE GARDE :** 10 à 15 ans

**CONSEIL DE SERVICE :** aérer le vin en carafe 45 minutes. Déguster à 12 °C.