

CŒUR DE ROCHE

VIN BLANC, CEPAGE SAUVIGNON, VIEILLES VIGNES, AOC TOURAINE

Caractéristiques : Sa robe est jaune pâle à reflets dorés. Au nez, vous pourrez découvrir des arômes d'agrumes qui en bouche seront soutenus par des notes de noisette. La bouche est ample avec beaucoup de gras et de volume. Sa longueur en bouche vous suggérera une deuxième dégustation, afin que vous puissiez le découvrir à nouveau.

Sols et exposition : Exposés sud / sud-est, sur des sols argilo-calcaires.

Superficie : 2 hectares de vieilles vignes âgées de 40 à 60 ans.

Rendement : 30 hl/ha.

Vinification : Pressurage pneumatique et débouillage 48 heures à basse température. Brassage et élevage sur lies, fermentation alcoolique en fût.

Accompagnement : Il sera roi à l'apéritif, puis sur des poissons en sauce, noix de Saint Jacques cuisinées, sur des fromages affinés (Beaufort, Comté...). Si vous pouvez le déguster sur du caviar, il en sera honoré...

A boire frais.



SARL Jean Mérieau • **Jean-François Mérieau** WINEMAKER
28, route de la Vallée 41400 Saint-Julien de Chédon - FRANCE
Tél : + 33 254 32 14 23 - Fax : + 33 254 32 84 03
info@merieau.com / export@merieau.com
www.merieau.com

