



HAUTS BAIGNEUX

PIECES DES MOULINS 2022



LE DOMAINE ET LE VIN



- **Appellation & Cépage :**

AOC Touraine Sauvignon - 100 % Sauvignon Blanc

- **Terroir :**

Froid et salinité

Parcelle de Vallères, sol essentiellement sableux sur argile à silex. Situé sur un plateau qui regarde la Loire

- **Vinification :**

Vendanges manuelles. Levures indigènes.

- **Élevage:**

Fermentation en cuve inox et élevage en barrique (6mois)



DEGUSTATION

Notes de fruits exotiques, floral, citrus. minéralité typique du terroir d'Azay-le-Rideau. Salinité et bonne longueur en bouche.

Equilibre, puissance et fraîcheur pour un sauvignon de cru.



CONSEILS DE DEGUSTATION

- Crustacés et noix de saint-jacques
- Viandes blanches simplement grillées.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans

11,5°VOL.

