Cristal Buisse, Touraine Sauvignon



La Famille Chainier compte actuellement plus de 250 hectares de vignes en Touraine avec la reprise des vignes du domaine de Paul Buisse à Montrichard. Paul fut également leur mentor. Un des succès, provient du sauvignon sur un sol argilo-calcaire avec des silex. Cela confère au vin donne des arômes délicats et fruités.

Origine: En Touraine, et plus spécifiquement sur la commune de Montrichard, le sauvignon pousse sur des sols argilo-calcaires et des terrains à silex, qui apportent à ce cépage sa typicité. Les sols calcaires contribuent à la finesse et à la vivacité des vins, tandis que les argiles et le silex accentuent les arômes minéraux et fruités, typiques du sauvignon.

Encépagement: 100% sauvignon

Vinification: Récolte mécanique à maturité optimale. Les raisins sont ensuite pressés délicatement pour extraire le jus, qui est clarifié puis fermenté à basse température moins de 19°C pour conserver les arômes primaires. Après fermentation, le vin est souvent élevé sur lies pour enrichir sa texture et complexité. Enfin, il est filtré et mis en bouteille.

Dégustation: Ce vin nous offre un nez aux notes d'agrumes, de pêche de printemps, de cassis, de sureau. Finale sur la fraîcheur.

Potentiel de garde: A boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal avec des coquillages, poissons et le fameux fromage de chèvre.

- Chèvre frais
- Croquettes aux crevettes
- Oeufs brouillés au saumon fumé
- Soupe de poisson
- Moules marinières
- Turbot au four
- ...