

TOURAINES

« NUITS BLANCHES » 2018

Domaine de la Piffaudière



Situation : Olivier Bellanger, vigneron du domaine de la Piffaudière, est installé depuis 2008 à Monthou sur Cher en plein cœur de l'appellation Touraine. Il produit des vins sur « des parcelles de la taille d'un timbre-poste » en utilisant ses mains et rien d'autre.

Les vignes sont cultivées en agriculture biologique avec une attention particulière portée au travail des sols et à l'enherbement. Le domaine est certifié BIO depuis 2012.

Au chai les vinifications sont naturelles, sans intrants sauf du soufre à dose homéopathique. Minutieux, le jeune vigneron cherche le « zéro défaut ». Les dernières millésimes montrent tout le talent de ce jeune vigneron.

Encépagement : 100% Sauvignon élevé longuement

Terroir : Argilo-silicieux.

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 1 à 2 ans, Vin de plaisir immédiat.

Observations : Cette cuvée habillée d'une robe jaune or, révèle un nez de belle intensité aux notes d'agrumes et de raisins frais mais également une belle minéralité. D'une texture souple et élégante, sa personnalité est basée sur un tactile fruité, généreux et harmonieusement équilibré. Ce plaisir gustatif est enrichi par une finale fraîche, saline et désaltérante, qui flirte avec quelques notes oxydatives et beaucoup de tension, ça donne soif !

Quelques accords : Tartare de Carrelet au gingembre et au citron vert ; Dos de Cabillaud à la plancha ; Ste Maure de Touraine...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 - 📠 : 02 40 40 08 52

E-mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com