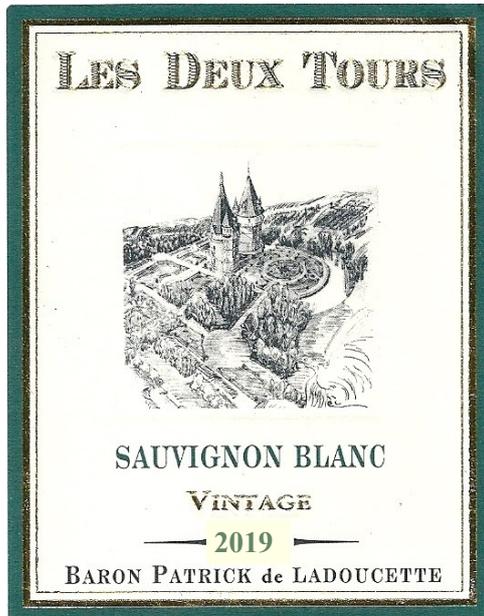




Les Deux Tours 2019



DEGUSTATION

Robe : Jaune or pâle; belle brillance.

Nez : Nez intense de fruits exotique: kiwi, fruit de la passion; d'agrumes : citron vert. A l'aération quelques notes florales

Bouche : Attaque ronde qui évolue sur une belle fraîcheur aromatique.

FICHE TECHNIQUE

<u>Cépage</u> :	Sauvignon blanc 100%
<u>Situation</u> :	Vallée de la Loire
<u>Sol / Sous-sol</u> :	Essentiellement Silico-Calcaire, quelques terroirs d'argile à Silex
<u>Taille</u> :	Guyot simple
<u>Densité de plantation</u> :	4000 pieds / ha
<u>Date de vendange</u> :	10 au 25 Septemre 2019
<u>Rendement</u> :	55 hl/ha
<u>Vinification</u> :	Fermentation à basse température et élevage sur lies fines en cuve Inox pendant 6 mois.
<u>Potentiel de vieillissement</u> :	A boire dans les 2 ans.

BARON PATRICK de LADoucETTE