



LIONEL GOSSEAUME
Vigneron

Les sauterelles AOC TOURAINE

Les Sauterelles est le grand classique du domaine. Ce Touraine blanc est issu à 100% du cépage sauvignon. Il est le résultat d'un assemblage de la majeure partie des parcelles de sauvignon de la propriété. Parcelles conduites selon des itinéraires techniques distincts de manière à obtenir des raisins de qualités différentes pour la plus grande complexité aromatique possible. C'est un bel exemple de ce que peut être un Touraine Sauvignon.

Fiche technique :

Appellation : AOC Touraine
Couleur : vin blanc
Cépage : sauvignon blanc
Titre alcoométrique : 12,5 %
Sucres résiduels : 2,5 g / l
Sols : sable de Sologne
Age des vignes : 5 à 25 ans
Densité de plantation : 5900 pieds / ha.
Rendement : 25 hl / ha.
Fermentation : à basse température en 3 semaines
Elevage : 4 mois sur lies fines
Nombre de bouteilles produites : 40 000



Conseil de service :

Température : de 10 à 12°C

Commentaire de dégustation d'Henri Chapon,

Meilleur Sommelier d'Angleterre, 3ème Meilleur Sommelier d'Europe.

Henri Chapon : « Ce vin est un bel exemple de ce que les terroirs du plateau de Oisly peuvent produire. Un sauvignon aromatique, racé avec une belle tenue en bouche. On ne s'étonnera donc pas de savoir que la toute nouvelle AOC Touraine Oisly inclut le village de Choussy où Lionel produit ses vins. Le nez est sec, rond et souple, avec une belle acidité rafraîchissante. Il exhale des notes de fruits mûrs, de pêche de vigne, de pamplemousse rose... En bouche, il vous procurera un plaisir immédiat avec une belle consistance. A boire à l'apéritif, avec de la charcuterie, mais aussi sur des poissons fumés et des fromages de chèvre, bien sûr ! A déguster à 10/12°C pour laisser s'exprimer tous ses arômes. »

6 chemin des étangs
41700 CHOussy

www.lionelgosseaume.fr