



VILLEBOIS

SANCERRE - POUILLY FUMÉ - TOURAINE



La première cuvée créée par Villebois en 2004 ! Il en est devenu l'Ambassadeur par sa régularité. Vous aimez sa richesse et son intensité aromatique, par son goût unique il concentre toute la complexité de l'appellation Touraine. Issu d'un assemblage de multiples parcelles, le VILLEBOIS TOURAINE SAUVIGNON BLANC a mûri patiemment sur les terroirs d'Argiles à Silex surplombant la Vallée du Cher. Un régal pour tous les amateurs de sauvignons savoureux et minéraux !

THE first "Cuvée" created par VILLEBOIS in 2004. Thanks to its legendary style and regularity, it has become the VILLEBOIS flagship wine.

You enjoy its richness and its flavor intensity, it express the complexity of the Touraine appellation. A blend issued from multiple vineyard blocks, it is made from grapes that have slowly ripen on the "Argiles à Silex" slopes overlooking the Cher Valley (The Cher river is a tributary of the Loire River). The VILLEBOIS TOURAINE SAUVIGNON BLANC is a real treat for all lovers of ripe and mineral Loire Sauvignon Blanc!

Appellation/ Appellation: Appellation Touraine Contrôlée

Couleur/ Color: Blanc/ White

Cépage/ Variety: 100% Sauvignon Blanc

Style/ Style: Sec (<2gr S.R.) et Non Boisé / Dry {<2gr R.S.} and unoaked

Alcool / Alcohol: 12%

Notes de Dégustation/ Tasting Notes:

Couleur vert-jaune pâle Un nez subtil de fruits mûrs. Une bouche ample et onctueuse. Un mariage harmonieux rappelant le croquant du raisin de sauvignon à maturité. De la minéralité et de la longueur, un superbe exemple de Sauvignon Blanc de Touraine issu de terroirs « d'Argile Sablonneux et d'Argile à Silex » et récolté à une maturité optimale.

Pale green-yellow color. A subtle bouquet of ripe fruit aromas on the nose. A big and smooth structure. An harmonious blend reminiscent of the taste of ripe Sauvignon Blanc grapes. It has minerality and a great length, it is a great example of a Sauvignon blanc de Touraine grown on "flinty soils" and harvested at perfect maturity.

Vignoble / Vineyard :

Produit le long du Cher sur des sols de type « argiles à silex » et en Sologne Viticole sur des terroirs « Argile-Sablonneux ».

Produced on the Cher river banks on "clay with flints soils" and in the Sologne Viticole on "Clay and Sand soils".

Procédé de vinification / Winemaking process :

Les raisins sont vendangés mécaniquement puis ils sont pressés dans un presseur pneumatique après avoir fait une macération pelliculaire de 12 heures. Les jus de raisin sont vinifiés traditionnellement en cuve pendant 7 à 15 jours.

The grapes are machine-picked, pressed into a pneumatic press after a 12 hours skin-contact maceration. The grape juices are fermented traditionally in tanks for 7 to 15 days.

Elevage / Ageing :

L'élevage se fait en cuve inox, sur lies fines pendant une durée de six mois avant son assemblage puis sa mise en bouteille au printemps suivant les vendanges.

The newly made wine is aged on its fine lees in stainless steel tanks during 6 months. It is then blended and bottled in the spring following the harvest.

Accords mets-vins:

Excellent avec des fruits de mer et des fromages de chèvre du Val de Loire: Valançay, Sainte Maure de Touraine ou Selles sur Cher.

--

Food pairing:

Excellent with oysters and shellfish or with goat-cheeses from the Loire Valley i.e. Valançay, Sainte Maure de Touraine and from Selles sur Cher.

SAS VILLEBOIS • 43 rue de la Quézardière • 41110 SEIGY • France

Contact: Thierry Merlet M: +33 (0)6 3 2 31 83 44 • thierry@villebois.eu • vin@villebois.eu

TVA Intracommunautaire FR 32501001838 • N°accise FR007792E0224 • SIRET 50100183800017 • 4725Z

IBAN FR76 1440 6023 1083 3133 1260 118 • BIC AGRIFRPP844

www.villebois.eu