



VILLEBOIS

SANCERRE - POUILLY FUMÉ - TOURAINE



La première cuvée créée par Villebois en 2004 dans sa version vieilles vignes ! Une intensité aromatique importante couplée à une expression du terroir puissante ne laisse pas insensible ! Ce profil puissant contre-balance une finesse et une précision appréciables.

The first cuvée created by Villebois in 2004 in its old vines version! An important aromatic intensity coupled with a powerful expression of the terroir does not leave insensible! This powerful profile counterbalances an appreciable finesse and precision.

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 profond léger. Un nez végétal puissant. Une bouche tendue et minérale. Un mariage harmonieux rappelant le croquant du raisin de sauvignon à maturité. De la minéralité et de la longueur, un superbe exemple de grand Sauvignon Blanc de Touraine issu de terroirs « d'Argile Sablonneux et d'Argile à Silex » et récolté à une maturité optimale.

Delicate and deep green-yellow color. A subtle bouquet of vegetal aromas on the nose. A tense and mineral 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 great 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.

Élevage / 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 en apéritif, avec des viandes blanches ou des plats orientaux

--

Food pairing:

Excellent as an aperitif, with white meats or oriental dishes

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