

CLOS DU PORTEAU

ISABELLE DE CLERMONT TONNERRE

Sauvignon – Le Courlis



Terroir: Planté sur les première côtes du Cher. Sol calcaire et sableux sur une structure de calcaire.

Cépage: Sauvignon 100%

Millésime: 2011

Vinification: Le raisin est ramassé le matin dans la fraîcheur. Macération à froid pendant 10 jours. Départ de la fermentation contrôlée autour de 16°C.

Une autre partie de la vendange a subi une macération pelliculaire 12 heures.

Notes de dégustation: nez :Fruit de la passion, ananas et fruits exotiques. Grande longueur en bouche sur les fruits pamplemousse, fruits de la passion.

Sucre résiduel : 3g/l
Bouteille: 75cl

Alcool: 12.5%
Fermeture: capsule à vis ou bouchon.

Récompenses : 2010 noté dans le guide Hachette 2011.
Le 2009 a eu un coup de Cœur au Gault & Millau Guide 2011
Le 2008 a eu un Coup de Cœur au Guide Hachette 2010.
Le 2006 a eu le bronze au concours des Ligiers.

Appellation : Touraine

SCEV Clos du Porteau, 41400 St Georges sur Cher.

**Isabelle de Clermont Tonnerre Tel : 33 (0) 2 54 32 0631
Fax 01 5301 4632 ; Mail: contact@clos-du-porteau.com**

www.clos-du-porteau.com