

# ATTITUDE



Cépage Sauvignon Blanc.



Assemblage de calcaire et d'argile à silex sur le terroir de Chemery en Touraine.



Tri des raisins à la réception de la vendange. Vinification 100% naturelle en cuve inox thermorégulée avec élevage sur lies fines pendant 5 mois.



Floral, élégant, fruité, sec et minéral.



Vin d'apéritif, coquillages, poissons crus et cuits.



Température de service : 10°C.



Temps de garde : 5 ans.