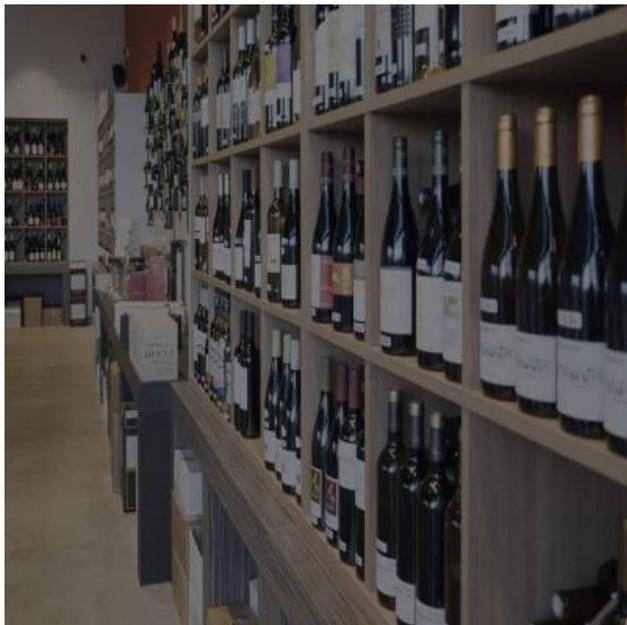


THOMAS RAYNAL-2COEURS



Accords mets et vins

Fruits de mer, bulots, tartare de saumon, carpaccio de saint jacques, huîtres, chèvre

Détails

Primeur : non

Bio : oui

Packaging : carton de 6

Domaine : Thomas Raynal - 2Coeurs

Couleur : Blanc

Effervescent : non

Millesime : 2017

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Biodynamie

Cépages : Sauvignon

Contenance : 0,75 L

Région : Centre Loire

Appellation : AOP Menetou-salon

Caractéristiques

Terroir : Marnes kimméridgiennes

Cépage : Sauvignon 100%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biodynamie

Vinification : Pressurage direct , débouillage, fermentation en cuve inox

Elevage : Elevage sur lies en cuve inox et un peu de cuves bois

Dégustation

Robe : Robe cristalline

Nez : Arôme pêche blanche et agrumes

Bouche : Une bouche racée , cristalline avec des longue notes d'agrumes

Finale : Saline et minérale

Garde : 2 à 10 ans

Température de service : 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Amateur de vin et de gastronomie, côtoyant au quotidien des producteurs passionnés, je voulais découvrir un autre aspect du métier du vin en créant avec des amis vigneronnes des cuvées originales et de qualité. La marque de 2CŒURS signifie tout simplement que c'est l'Amitié entre des hommes et femmes du vin qui a rendu cette aventure possible.

