TOURAINE SAUVIGNON BLANC

2025 / 75 cl



Domaine de Brillemonts

Das Weingut Domaine de Brillemonts liegt im Herzen der Touraine und wurde 2017 von zwei leidenschaftlichen Winzern gegründet. Sie entschieden sich dafür, ihre Weinberge nach den Prinzipien der nachhaltigen Landwirtschaft zu bewirtschaften und dabei die lokale Artenvielfalt sorgfältig zu erhalten. Das Weingut erlangte schnell Anerkennung für die Qualität seiner Weine, die das einzigartige Terroir der Sologne Viticole widerspiegeln.

Heute umfasst die Domaine etwa 30 Hektar, das Terroir zeichnet sich durch eine bemerkenswerte Vielfalt an Böden aus, die sandigen Lehm mit Lehm-Kalkstein kombinieren. Diese einzigartige Komplementarität ermöglicht es, den vollen aromatischen Reichtum und die Mineralität der Weine zum Ausdruck zu bringen.

Die Ernte erfolgt nachts, um die Frische und Unversehrtheit der Trauben zu bewahren. Anschliessend werden sie schonend in Edelstahltanks vinifiziert, um einen reinen und lebendigen Ausdruck der Frucht zu gewährleisten. Der Sauvignon Blanc reift 6 Monate lang auf der Feinhefe, wodurch er eine seidige Textur und Komplexität erhält.

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife	bis 2027
Traubensorten	Sauvignon Blanc
Passend zu	Apéro, Meerfisch & Meeresfrüchte, Ziegenkäse

Degustationsnote	Der Touraine Sauvignon Blanc zeichnet sich durch sein intensives aromatisches Bouquet aus, das Noten von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten vereint. Am Gaumen offenbart er eine schöne Frische, begleitet von einer eleganten Säure, während seine runde Textur für eine angenehme Leichtigkeit sorgt. Der salzige und mineralische Abgang, typisch für sein Terroir, unterstreicht seinen raffinierten Charakter. Dieser Wein passt ideal zu Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch oder Ziegenkäse und unterstreicht die Eleganz des Sauvignon Blanc aus der Touraine.

WEIN DEPOT