



## « Cuvée Lucile »

**Appellation** : Touraine-Mesland blanc

**Millésime** : 2011

**Cépages** : Chenin, Chardonnay, Sauvignon

**Age moyen des vignes** : 25 ans

**Degré d'alcool** : 13 % vol.

**Sucre résiduel** : 5,20 g/l

**Mise en bouteilles** : avril 2012

**Quantité produite** : 3819 bouteilles

**Vendanges** : septembre 2011.

**Conditions de récolte** : bonne, temps doux, avec quelques passages pluvieux.

**Vinification, élevage** : Pressurage direct, vinification en cuves, à basse température < 20°C. Elevage 7 mois en cuve.

**Dégustation** : Robe brillante aux reflets jaune pâle. Nez expressif. Arômes de tilleul, litchi, poire, pomme et coing. Bouche ronde et fruitée. Vin sec, tendre.

**Température de service** : entre 8 et 10°C

**Garde** : 2 à 5 ans.

**Accords mets et vins** : A consommer avec crustacés, poissons grillés ou cuisinés.