

TOURAINÉ OISLY

Appellation : TOURAINÉ - OISLY

Cépage : 100 % SAUVIGNON

Production : 15000 bouteilles



Cette cuvée issue d'une sélection de parcelles validées en Touraine-Oisly par l'I.N.A.O. est une vague de finesse et de délicatesse.

Ce sauvignon minéral est intensément fruité. Il charme par ses arômes subtils de fleurs blanches.

Il montre une finale d'agrumes dans un ensemble bien mûr et gras.

A consommer à 8/10° C avec crustacés et poissons en sauce, dans les 4 à 5 ans.

This vintage derived from a selection of parcels is a surge of finesse and delicacy.

This mineral sauvignon is intensely fruity with subtle aroma of white flowers.

Its finish is dominated by citrus fruits in a mature, rounded and unctuous structure.

It should be enjoyed within 4 to 5 years, at 8/10° with shell fish and fish in sauces.

Diese Cuvée von einer Auswahl von Parzellen abstammende ist eine Woge der Feinheit und Zartheit.

Der mineralische Sauvignon ist intensive fruchtig mit weißen Blüten gefällt.

Er hat einen zitronigen Abgang und ist im Ganzen reif, rund und voll.

Bei 8-10° zu Schalentieren und Fisch an Sauce Innerhalb von 4-5 Jahren zu reichen.

Deze wijnoogst afkomstig uit een selectie van wijnstokken overspoelt ons met finesse en verfijning.

Deze minerale Sauvignon is intens fruitig.

De afdronk geeft een hint van citrusvruchten gevat in een mooi, rijp, rond en vettig geheel.

Deze wijn komt het best tot zijn recht als begeleiding van rauwkost en vis in saus, bij een temperatuur van 8/10°. Bewaaradvies : 4 tot 5 jaar.

PROPRIÉTAIRE : Isabelle et Noë ROUBALLAY

ADRESSE : 41700 OISLY

TÉL : 02.54.79.54.57 - **FAX** : 02.54.79.65.20