



RÉTHORÉ DAVY
Vigneron en Val de Loire
PAYS DES MAUGES

Tandem

Viognier & Sauvignon



CEPAGE

50% Viognier et 50% Sauvignon

SOL

Coteaux sur sol de schiste exposé sud

VINIFICATION / ELEVAGE

Viticulture durable. Récolte mécanique. Fermentation à température contrôlée, Pressage, Utilisation de levure indigène, Débourage. Vieillissement en fût de chêne, assemblage, bouchons traditionnels, vieillissement sur les lees, bâtonnage régulier (les sangses)

DEGUSTATION

Oeil: Couleur jaune doré

Nez: Aromatique, boisé, arômes de fleurs, arômes d'acacia, arômes d'abricot, arômes d'ananas, arômes de chêne

Bouche: Élégant, puissant.

Va parfaitement avec de la quiche lorraine, des tapas, tapenade, verrines, fromages fermier

GRAPE VARIETIES

50% Viognier and 50% Sauvignon

SOIL

South-facing slopes on schist soil

VINIFICATION / ELEVAGE

Sustainable viticulture. Mechanical harvesting. Temperature-controlled fermentation, Pressing, use of indigenous yeast. Regular bâtonnage (stirring up the lees), Débourage. Ageing in oak barrel, Blending, Traditional corks, Ageing on the lees, Regular bâtonnage (stirring up the lees)

DEGUSTATION

Eye: Golden yellow colour

Nose: Aromatic, oaky, flowers aromas, acacia aromas, apricot aromas, pineapple aromas, oak aromas

Mouth: Elegant, powerful.

Goes perfectly with Quiche lorraine, tapas, tapenade, verrines, firm cheeses