



Trinqu'âmes, 2022

Domaine La Grange Tiphaine
FRANCE, LOIRE, TOURAINE

Dernier né de la bande de la Grange Tiphaine, Trinqu'âmes est un sauvignon blanc efficace!

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Sauvignon blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	70 ans
RENDEMENTS	45 g/l
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<2g/l
SUPERFICIE	15 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Vallée de la Loire
EXPOSITION	Sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Argiles rouges à silex, roche mère calcaire en profondeur
VINIFICATION	Vendanges manuelles avec tables de tri installée directement dans la parcelle. Pressurage long et délicat. Fermentation alcoolique à l'aide des levures indigènes.
ÉLEVAGE	6 mois en cuve béton sur lies fines.

CODE SAQ
14024011

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
24.55 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine familial de la Grange Tiphaine, situé au cœur des appellations de Touraine-Ambroise et de Montlouis-sur-Loire, fût créé vers la fin du XIXe siècle par Alfonse Délécheneau. Quatre générations se seront succédées avant que Damien Délécheneau, ainsi que sa conjointe Coralie, reprennent le domaine familiale en 2002. À ce jour, le domaine viticole de 15 hectares compte 55 parcelles de vignes, où reposent 7 cépages plantés sur des sols d'argile et de silex rouge. Depuis 10 ans, la culture de ces vignes est conduite par une démarche biologique (ECOCERT). D'ailleurs, désirant franchir un pas supplémentaire pour leur environnement, ils ont également adopté une approche biodynamique depuis quelques années avant de finalement demander leur certification BIODIVIN en 2014.