



Trinqu'âmes, 2020

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	Biologique en conversion
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.
DÉGUSTATION	Robe de couleur or pâle aux reflets verts. Au nez, des arômes de fruits exotiques et d'agrumes. En bouche, l'attaque est franche puis le vin dévoile une bouche pulpeuse sur un fruit immédiat de citron et de fleur blanche.
CONSUMMATION	Idéal avec des poissons, des viandes blanches ou des fromages de chèvre. Servir frais. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 3 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
14024011

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
21.60 \$



PRIX ET MENTIONS

« PAS DE DOUTE, C'EST DU SAUVIGNON BLANC. ON LE DEVINE À VUE DE NEZ DÈS QU'ON S'APPROCHE DU VERRE. CORALIE ET DAMIEN DELECHENEAU ONT TIRÉ LE MEILLEUR DE VIGNES D'UNE QUARANTAINE D'ANNÉES, BIEN ENRACINÉES DANS LES SOLS ARGILLOCALCAIRES DE TOURAINE ; LE TOUT FERMENTÉ AVEC LES LEVURES INDIGÈNES. UN VIN SEC, ASSEZ AMPLE ET RELEVÉ DE PARFUMS DE FRUITS TROPICAUX. IDÉAL POUR ACCOMPAGNER LES HÛÎTRES, SURTOUT SI ELLES SONT SERVIES AVEC UNE MIGNONNETTE AU GINGEMBRE. » 3 ÉTOILES, LES MEILLEURS VINS DE 2020, NADIA FOURNIER ET PATRICK DÉSY, LE 18 DÉCEMBRE 2020, LES MÉCHANTS RAISINS »



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.