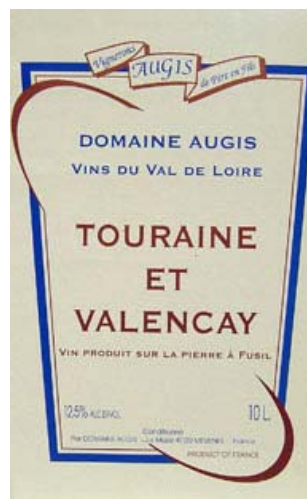


# *Cuvée Marie Pauline*

VIN ACTUELLEMENT SUPPRIME DE LA CARTE

*Fer de lance de l'appellation Touraine, le cépage Sauvignon prend en Touraine tous ses titres de noblesse, c'est un vin blanc sec très aromatique, puissant au nez, fin en bouche. Il s'harmonise parfaitement avec les crustacés et les poissons. Il est issu de vignes de 15 ans, sa vinification est traditionnelle. Chaque année nous procédons à une macération pelliculaire sur environ 30% de la cuvée, celle-ci dure entre 9 et 12 heures puis est vinifiée séparément. L'assemblage des jus de presse, jus de goutte et de macération a lieu après 4 mois d'élevage sur lies de fermentation.*



Existe également en Outre de 10l

*Sol : Argile à Silex*

*Age des vignes : 20 ans*

*Rendement : 55 à 60hls*

*Culture : Enherbement entre rangs*

*Pas de traitement anti Botrytis, lutte raisonnée*

*Pas de chaptalisation, pas d'engrais chimique*

*Vinification : fermentation en cuve à basse température*

*Vendange machine la nuit, afin de préserver les arômes*

*Elevage ensuite sur lies fines pendant 5 mois*

*Filtration puis mise en bouteilles*

DOMAINE AUGIS - 1465 r Vignes - 41130 MEUSNES  
Tel 02 54 71 01 89 - Fax 02 54 71 74 15  
philippe.augis@wanadoo.fr