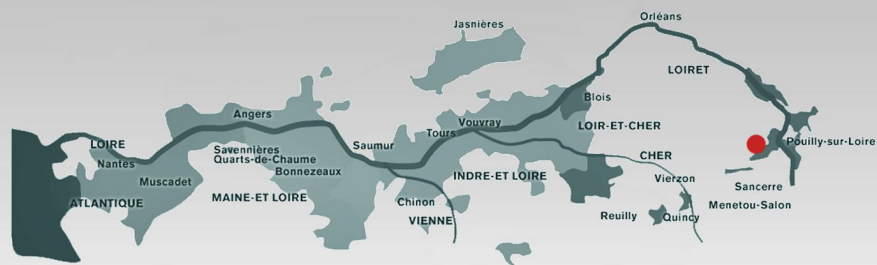


SANCERRE

Domaine  
La Gemière



## SANCERRE BLANC



### CEPAGE

100% Sauvignon Blanc

### SOL

Caillote et argilo-calcaire

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange mécanique.

Le raisin est pressé dès son arrivée et les jus coulent par la gravité dans les cuves.

Soutirage des moûts 48h après puis maintien à basses températures entre 4 et 7 jours avant fermentation. Levage ou non selon les parcelles. Fermentation alcoolique avec thermorégulation.

Elevage sur lies fines.

### DEGUSTATION

- Œil : Couleur jaune pâle aux reflets verts
- Nez : Premières notes de Granny Smiths, de pommes et de fleurs blanches, puis des aromes d'agrumes, de citron et de pampleousse.
- Bouche : Vin doux et plein sur le palais avec des notes de pêche fraîche. Un Sancerre bien équilibré par un bon producteur traditionnel.

Accompagne très bien poissons et fruits de mer.

### GRAPE VARIETY

100% Sauvignon Blanc

### SOIL

Pebbly soils «the Caillotte», clay and limestone white soils

### VINIFICATION / AGEING

Mechanical harvest.

As soon as the grapes are harvested, they are pressed and juices flow by gravity into tanks. Musts are racked 48h later, then preserved at low temperatures for 4 to 7 days before fermentation. The decision to add yeast depends on the parcels. Thermo regulated alcoholic fermentation. Ageing on fine dregs.

### TASTING

- Colour : Pale yellow with green highlights
- Nose : First impressions of Granny Smiths apples and white flowers, then tertiary aromas of citrus fruits, lemon & grapefruit.
- Mouth : On the palate, the wine is soft and full with notes of fresh peach. Well balanced Sancerre from a great traditional producer.

Good with fishes and sea food.