



# SANCERRE



## CEPAGE

100% Sauvignon

## SOL

Argilo-calcaire

## VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges à pleine maturité.  
Tri du fruit.  
Pressurage pneumatique.  
Elevage sur lies durant 6 mois.

## DEGUSTATION

- Œil : Jolie couleur pâle et brillante.
- Nez : Arômes de fleur blanche et d'agrumes.
- Bouche : Goût très élégant, minéral et doux.

À déguster avec des fruits de mer, des poissons en sauce, du fromage de chèvre et en apéritif.

## GRAPE VARIETY

100% Sauvignon

## SOIL

Clay and limestone

## VINIFICATION / AGEING

Fully mature harvest.  
Fruit sorting.  
Pneumatical pressing.  
Ageing on lees during 6 months.

## TASTING

- Colour : Nice pale and shiny colour.
- Nose : White flower and citrus aromas.
- Mouth : Very elegant taste, mineral and smooth.

Good with seafood, fishes in sauce, goat cheese and apéritif.