



Sancerre



CÉPAGE: 100% Sauvignon blanc

SOL: Vignes plantées au sud-ouest de la butte de Sancerre. Sols argilo-calcaires.

VINIFICATION: Fermentation en cuves inox à 18°C. Vieillissement sur lies pendant 9 mois

DÉGUSTATION:

Oeil: Robe jaune pâle brillante avec des reflets dorés.

Nez: Arômes floraux et fruités, complexes et intenses.

Bouche: Corsé et doux, mûr et citronné. Bien équilibré

Se marie bien avec les fruits de mer, les poissons grillés, les fromages de chèvre. Peut être conservé pendant 6 ans avant d'être bu

GRAPE VARIETY: 100% Sauvignon blanc

SOIL: Vines planted south west of Sancerre's hilltop. Clay and limestone soils

VINIFICATION: Fermentation in stainless steel tanks at 18°C. Sur lies ageing for 9 months

DEGUSTATION:

Eye: Shiny yellow pale colour with golden hues

Nose: Floral and fruity aromas, complex and intense

Palate: Full bodied and soft taste, ripe and citrusy. Well balanced

Matches well with seafood, grilled fishes, goat cheese. Can be kept for 6 years before drinking