



Eric Louis

SANCERRE



CÉPAGE: 100% Sauvignon Blanc

SOL: terroirs argilo-calcaire et silex

VINIFICATION: Le raisin est pressé lentement afin d'extraire le meilleur du fruit. Les moûts sont ensuite débourbés naturellement par sédimentation, à température contrôlée (8°C - 10°C) et sans ajout de sulfites. Ils fermentent ensuite 4 semaines à des températures progressives de 16°C à 21°C en cuves inox thermorégulées, technique qui assure la conservation et l'expression des arômes fruités du sauvignon blanc.

DEGUSTATION:

Œil: Couleur or pâle, parfaite limpidité.

Nez: ouvert et concentré sur le fruit (agrumes et fruits exotiques).

Bouche: dénote des arômes expressifs et fins. L'équilibre gustatif se révèle frais.

Accompagne parfaitement de nombreux plats :Très agréable à l'apéritif, il est également le compagnon idéal des fruits de mer et des poissons. Il se mariera aussi avec des viandes blanches. Accompagné de son crottin de Chavignol, il se montrera prodigue.

ABV: 13%

GRAPE VARIETY: 100% Sauvignon Blanc

SOIL: clay-limestone and flint soils

VINIFICATION: The grapes are pressed slowly in order to extract the best from the fruit. The musts are then settled naturally by sedimentation, at a controlled temperature (8 ° C - 10 ° C) and without the addition of sulphites. They then ferment for 4 weeks at progressive temperatures from 16 ° C to 21 ° C in thermoregulated stainless steel tanks, a technique which ensures the preservation and expression of the fruity aromas of Sauvignon Blanc.

DEGUSTATION:

Eye: Pale gold color, perfect clarity.

Nose: open and concentrated on the fruit (citrus and exotic fruits).

Palate: denotes expressive and fine aromas. The taste balance is fresh.

Perfect with many dishes: Very pleasant as an aperitif, it is also the ideal companion for seafood and fish. It will also go well with white meats. Accompanied by his dung from Chavignol, he will be lavish.

ABV: 13%