



Sancerre

Alliance blanc



CÉPAGE: 100% Sauvignon blanc

GRAPES: 100% Sauvignon blanc

TERROIR: “Caillottes” calcaires (72 %),
“Terres Blanches” argilo-calcaires (20 %),
Silex (8 %)

TERROIR: “Caillottes” calcaires (72 %),
“Terres Blanches” argilo-calcaires (20 %),
Silex (8 %)

SUPERFICIE: 7 hectares

AREA: 7 hectares

ÂGE DES VIGNES: 30 ans en moyenne

AGE OF THE VINES: An average of 30 years

MÉTHODE DE CULTURE: Certifié
Bio, pratique de Biodynamie, travail du
sol, maîtrise des rendements

CULTIVATION METHOD: Certified
organic, Biodynamic practices, tillage,
yield control

VENDANGE: Récolte mécanique et
manuelle après analyse de maturation

HARVEST: Mechanical & Manual
harvesting after ripening analysis

VINIFICATION: En cuves inox
thermorégulées sur lies fines

VINIFICATION: In temperature-
controlled stainless steel vats on fine lees

DEGUSTATION

TASTING

Une robe cristalline avec des reflets d'or.

A crystalline colour with hints of gold.

L'assemblage des différents terroirs
confèrent une belle harmonie à ce vin.

The blend of different terroirs gives this
wine a beautiful harmony.

Élégantes notes d'agrumes et de fruits à
chair blanche laissant la place à des
arômes minéraux et floraux.

Elegant citrus and white-fleshed fruit
notes give way to mineral and floral
aromas.

ACCORD METS ET VINS: A l'apéritif,
avec des fruits de mers, cuisine
végétarienne, crottins de Chavignol, ...

PAIRING: As an aperitif, with seafood,
vegetarian cuisine, Chavignol goat's
cheese, etc.