



Sancerre

La Billette



CÉPAGE: Parcelle « La Billette »,
Argiles à Silex

TERROIR: "Caillottes" calcaires (100 %)

SUPERFICIE: 0,5 hectare

ÂGE DES VIGNES: 35 ans en moyenne

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

VENDANGE: Récolte manuelle

VINIFICATION: Sur lies fines, en cuves
inox thermorégulées

DEGUSTATION

La robe est cristalline avec des reflets
verts. Le nez révèle des senteurs de pierre
à fusil avec une minéralité marquée.

Belle tension à la dégustation provenant
du terroir argilo-siliceux.

Un sauvignon typiquement Sancerre !

ACCORD METS ET VINS: Coquillages
et crustacés : huîtres, langoustines,
crevettes, moules marinières

GRAPES: 100% Sauvignon

TERROIR: Parcelle « La Billette »,
Argiles à Silex

AREA: 0,5 hectare

AGE OF THE VINES: An average of 35
years

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

HARVEST: Harvesting by hand

VINIFICATION: On fine lees, in
temperature-controlled stainless steel
vats

TASTING

The colour is crystalline with green
highlights.

The nose reveals scents of gunflint with a
marked minerality.

The clay-siliceous terroir gives this wine
good tension.

A typically Sancerre Sauvignon!

PAIRING: Shellfish and crustaceans:
oysters, langoustines, shrimps, mussels
marinière