



Sancerre

Les Bouffants



CÉPAGE: 100% Sauvignon

TERROIR: Parcelle « Les Bouffants »,
“Caillottes” calcaires (100 %)

SUPERFICIE: 1,5 hectares

ÂGE DES VIGNES: 40 ans en moyenne

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

VENDANGE: Récolte manuelle

VINIFICATION: Sur lies fines, en cuves
inox thermorégulées

DEGUSTATION

Belles senteurs d'agrumes et minéralité
tranchante.

La structure et la longueur en bouche
que procure notre parcelle « Les
Bouffants », exaltent toute la typicité
aromatique du sauvignon blanc.

ACCORD METS ET VINS: Plats
thaïlandais ou asiatiques légèrement
épices : curry vert, wok de légumes

GRAPES: 100% Sauvignon

TERROIR: Parcelle « Les Bouffants »,
“Caillottes” calcaires (100 %)

AREA: 1,5 hectares

AGE OF THE VINES: An average of 40
years

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

HARVEST: Harvesting by hand

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

TASTING

Beautiful citrus scents and sharp
minerality.

The structure and length on the palate
provided by our ‘Les Bouffants’ parcel
bring out the full aromatic character of
Sauvignon Blanc.

PAIRING: Lightly spicy Thai or Asian
dishes: green curry, stir-fried vegetables