



Sancerre

Les Sens 



CÉPAGE: 100% Sauvignon

GRAPES: 100% Sauvignon

TERROIR: "Caillottes" calcaires (100 %)

TERROIR: "Caillottes" calcaires (100 %)

SUPERFICIE: 0,5 hectare

AREA: 0,5 hectare

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 manuelle avec tri

HARVEST: Harvesting by hand with sorting

VINIFICATION: En cuve tronconique bois (chêne) avec débouillage (15 mois)

VINIFICATION: In truncated wooden vats (oak) with settling (15 months)

DEGUSTATION

Ses arômes floraux et fruités révèlent le meilleur des vins de cépage sauvignon d'antan.

TASTING

Its floral, fruity aromas bring out the best in the Sauvignon wines of yesteryear.

Le terroir de caillottes contribue à la grande finesse aromatique de cette cuvée.

The stony terroir contributes to the great aromatic finesse of this cuvée.

ACCORD METS ET VINS: Blanquette de veau légère avec des notes citronnées.

PAIRING: Light veal blanquette with lemony notes