



Sancerre

Les Villaudes



CÉPAGE: 100% Sauvignon

TERROIR: Parcelle "Les Villaudes",
"Marnes" argilo-calcaires (100 %)

SUPERFICIE: 0,4 hectare

ÂGE DES VIGNES: 25 ans en moyenne

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

VENDANGE: Récolte manuelle avec tri

VINIFICATION: Elevage pendant une
année en cuve tronconique bois (chêne)

DEGUSTATION

La vinification et l'élevage en tronc
conique apportent complexité et rondeur.

Le terroir unique des « Villaudes »
procure une longueur en bouche
exceptionnelle.

ACCORD METS ET VINS: Poulet rôti
ou suprême de volaille accompagné d'une
sauce aux herbes

GRAPES: 100% Sauvignon

TERROIR: Parcelle "Les Villaudes",
"Marnes" argilo-calcaires (100 %)

AREA: 0,4 hectare

AGE OF THE VINES: An average of 25
years

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

HARVEST: Harvesting by hand with
sorting

VINIFICATION: Aged for one year in a
wooden truncated cone vat (oak)

TASTING

Vinification and ageing in conical trunks
bring complexity and roundness.

The unique terroir of 'Les Villaudes'
gives an exceptionally long finish

PAIRING: Roast chicken or supreme of
poultry accompanied by a herb sauce