

*Plaisir,
Jeunesse
et Fruité ...*


VIGNOBLES
BERTHIER
SANCERRE
COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



L'INSTANT BLANC

Clément & Florian Berthier

D'une robe jaune d'or pâle, ce sauvignon blanc s'ouvre sur un nez typé associant fleurs blanches, agrumes et fruits exotiques.

En bouche, l'attaque est souple et tendre prolongée par une vivacité rafraichissante qui équilibre la sensation de douceur.

Les arômes floraux sont très présents accompagnés par quelques notes de coings et poires.

Notre Cépage :

100% Sauvignon blanc.

Notre Terroir :

100% Argilo-calcaires.

Notre Vinification :

Pressurage délicate des raisins, le jus d'obtenu est débourbé 36h.

La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C).

Le vin est élevé sur lies fines pendant 4 mois minimum.

Nos idées d'accords Mets-Vins :

Avec de la viandes blanches, du poisson, des crustacés ou tout simplement à l'apéritif avec des amis.

Dégustation :

8 - 10 °C, se garde entre 2 et 3 ans.

