

*Intrigant,
Exceptionnel
et Naturel ...*

VIGNOBLES
BERTHIER
SANCERRE
COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



SANCERRE BLANC

La Croix Renaud

Issue de la plus petite parcelle de 0.40 hectares du domaine.

Ce vin a été élevé en demi-muids pendant 1 an.

Il est ensuite mis en bouteille sans artifice ni ajouts extérieurs.

Tout en gardant sa fraîcheur, le vin a développé un caractère intrigant.

Le fruité de la poire apporte une complexité tout en jus et en fruit.

Notre Cépage :

100% Sauvignon blanc.

Notre Terroir :

100% Argilo-calcaire.

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 18 mois minimum.

Nos idées d'accords Mets-Vins :

Un ovni, à découvrir par lui-même.

Dégustation :

8 - 10 °C, se garde entre 2 et 3 ans.

