

Complexité,
Délicat
et Gourmande ...

VIGNOBLES
BERTHIER
SANCERRE
COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



SANCERRE BLANC

Les Chasseignes

D'une robe or pâle aux reflets dorés, « les Chasseignes » s'ouvre sur un nez aux arômes riches et complexes dévoilant des notes de fruits blancs et jaunes tels que la nectarine, l'abricot et la poire. En bouche, les premières expressions sont tendres puis une jolie fraîcheur vous rappellera la signature de ce terroir si particulier.

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 8 à 10 mois minimum.

La mise en bouteille s'effectue sans filtration ni collage.

Nos idées d'accords Mets-Vins :

Viandes blanches en sauce, le Brie et le Reblochon, ou un pavé de biche.

Dégustation :

8 - 10 °C, se garde entre 2 et 3 ans.

