

Fraîcheur,
Pureté,
et Minéralité ...

VIGNOBLES
BERTHIER
SANCERRE
COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



SANCERRE BLANC

Clément & Florian Berthier

D'une robe jaune claire brillante aux reflets verts, notre Sancerre blanc s'ouvre sur un nez racé, net, associant pamplemousse, fleurs blanches et des notes de silex. En bouche, l'attaque est ample, soyeuse, gourmande dont la fraîcheur est bien enveloppée.

Notre Cépage :

100% Sauvignon blanc.

Nos Terroirs :

50% Silex, 50% 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 mois minimum.

Nos idées d'accords Mets-Vins :

Feuilleté au saumon, Foie Gras Poisson en sauce, Crottin de Chavignol.

Dégustation :

8 - 10 °C, se garde entre 2 et 3 ans.

