

Plaisir,  
Souplesse  
et gourmandise ...

VIGNOBLES  
BERTHIER  
SANCERRE  
COTEAUX DU GIENNOIS  
POUILLY FUMÉ



## COTEAUX DU GIENNOIS BLANC

### Terre de Marne - Les Vignes de la Garde

Domaine en  
conversion vers  
L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE

*D'une robe jaune brillante aux reflets verts,  
la Cuvée Terre de Marne s'ouvre sur un nez très plaisant,  
mêlant le litchi, la papaye avec des notes de pamplemousse.  
En bouche, l'attaque est souple, toute en rondeur avec un final  
rappelant la rondeur du terroir.*

#### Notre Cépage :

100% Sauvignon blanc.

#### Notre Terroir :

100% Marne.

#### 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 1 an minimum.

#### Nos idées d'accords Mets-Vins :

A boire entre amis, parfait sur un plat original, cuisine japonaise  
où encore a testé avec de la cuisine moléculaire.

#### Dégustation :

8 - 10 °C, se garde entre 2 et 3 ans.

