L'INSTANT BLANC

Arômes floraux, agrumes et fruits exotiques

TERROIR

Argilo-calcaire.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc.

VINIFICATION

Pressurage délicat des raisins, puis le jus obtenu est débourbé. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures.
Le vin est élevé sur lies fines pendant 9 à 12 mois.

ACCORDS METS - VINS

A l'apéritif, avec de la charcuterie ou encore des tapas de la mer.

DÉGUSTATION

8-10°, temps de garde entre 2 et 5 ans.

« Notre Instant sauvignon blanc s'ouvre sur un nez typé associant fleurs blanches, agrumes et fruits exotiques. En bouche, l'attaque est souple, tendre et une belle vivacité rafraichissante équilibre la sensation de douceur.

VIGNOBLES BERTHIER

20 route de Cosne - Les Clairneaux - 18240 Ste-Gemme-en-Sancerrois - France
+33(0)2 48 79 40 97 - contact@vignoblesberthier.fr - www.vignoblesberthier.fr