



# LES CHASSEIGNES

Sancerre

*Complexité, Délicat, Gourmand*



## TERROIR

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 18 minimum.

## ACCORDS METS - VINS

A l'apéritif avec un crottin de Chavignol frais et à table avec un risotto au saumon.

## DEGUSTATION

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

« Un nez riche et complexe, révélant des notes de fruits blancs et jaunes. La bouche est complexe et illustre parfaitement ce terroir si particulier.



VIGNOBLES  
BERTHIER

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