



NATURE

Sancerre

Intrigant, Exceptionnel, Naturel



TERROIR

Argilo-calcaire.

CÉPAGE

Sauvignon blanc.

VINIFICATION

Pressurage délicate des raisins, le jus obtenu est débourbé 36h. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C). Le vin est élevé sur lies fines pendant 18 mois minimum.

IDEES ACCORDS METS - VINS

A découvrir par lui-même !

DÉGUSTATION

8-10°C, temps de garde entre 2 et 3 ans.

« Vin de caractère unique en son genre, cette cuvée nous pousse à réfléchir différemment sur le vin.