



# TERRE DE CAILLOTTE

Coteaux du Giennois

*Fraîcheur, Délicatesse, Équilibrée*



## 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 9 à 12 mois.

## ACCORDS METS - VINS

A l'apéritif ou à table avec un filet de sole ou des bouchées au saumon.

## DÉGUSTATION

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

« Notre Terre de Caillotte s'ouvre sur un nez pleine d'élégance et de raffinement. En bouche, le vin est franc avec un beau volume et des notes de fleurs blanches et de fruits blancs.

