



TERRE DE MARNE

Coteaux du Giennois

Plaisir, Souplesse, Gourmandise



CÉPAGE

Sauvignon blanc.

TERROIR

Marnes Kimméridgiennes.

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

Avec de la cuisine japonaise, une crème de potimarron ou un carpaccio de poisson.

DÉGUSTATION

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

« Notre Terre de Marne s'ouvre sur un nez très plaisant, mêlant notes d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, l'attaque est souple, toute en rondeur avec un final rappelant la rondeur du terroir.