



# TERRE DE SILEX

Coteaux du Giennois

*Intensité, Caractère, Minéralité*



## TERROIR

Silex.

## 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

Avec un gratin de légumes, des endives à la béchamel ou encore des quenelles de brochet.

## DÉGUSTATION

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

« Notre Terre de Silex s'ouvre s'ouvre sur un nez typé, mêlant un côté croquant, à la pierre à fusil. En bouche, l'attaque est droite, tendue avec une belle minéralité.