



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.