



COTEAUX DU GIENNOIS

Emblématique, Audacieux, Subtil



TERROIR

50% Silex, 30% Calcaire, 20% Marne.

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 risotto de fruits de mer ou encore avec une volaille.

DÉGUSTATION

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

« Notre Giennois blanc s'ouvre sur un nez typé associant fleurs blanches, agrumes et minéralité. En bouche, l'attaque est souple et tendre.