



SANCERRE BLANC

Fraîcheur, Pureté, Minéralité



TERROIR

50% Silex, 50% Argilo-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 avec le Crottin de Chavignol ou à table avec un beau poisson en sauce.

DÉGUSTATION

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

« Notre Sancerre blanc s'ouvre sur un nez fin et précis. En bouche, l'attaque est ample, soyeuse, gourmande, avec une belle fraîcheur.