



LES CHASSEIGNES

Sancerre

Irrésistible, Nuancé, Envoûtant



TERROIR

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 18 minimum.

ACCORDS METS - VINS

A l'apéritif avec un crottin de Chavignol frais et à table avec un risotto au saumon.

DEGUSTATION

8-10°C, temps de garde entre 2 et 7 ans.

« Un nez riche et complexe, révélant des notes de fruits blancs et jaunes. La bouche est complexe et illustre parfaitement ce terroir si particulier.