

SANCERRE BLANC



| | |
|--------------------|---|
| TERROIR | 50% de Caillottes, 40% de Terres Blanches et 10% de Silex |
| CEPAGE | Sauvignon |
| AGES DES VIGNES | 25 ans |
| METHODE DE RECOLTE | Manuelle |
| RENDEMENT | 55 hL/ha |
| VINIFICATION | Elevage en cuve béton et foudre sur lies pendant 10 mois |
| ELEVAGE | Cuve béton et foudre |
| DEGUSTATION | Se marie parfaitement avec des poissons, tel que du cabillaud ou encore du saumon agrémenté d'une crème citronnée, et fruits de mer. Accompagne également très bien des viandes blanches. Se déguste aussi tout simplement avec des fromages de chèvre. |
| ALCOOL | 13 % |

