

# SANCERRE Blanc Enclos de Maimbray 2022

## SANCERRE

### INFORMATION

---

**Appellation :** SANCERRE  
AOC

**Cépage :** SAUVIGNON  
BLANC

**Alcool :** 13°

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Tri de la vendange, pressurage pneumatique, débouillage statique puis fermentation en cuves bois et cuves inox pendant 3 à 4 semaines avec contrôle des températures entre 15 et 20°C.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 12



### TERROIR

---

**Région Viticole :**  
Sury-en-Vaux

**Surface :**

**Type de sol :** Sols argilo-calcaires

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe jaune doré, limpide et brillante

**Nez :** Floral et délicat. Fleurs blanches et agrumes.

**Bouche :** Finement acidulée, notes de fruits exotiques et de fruits jaunes.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 8°C

**Accords mets et vins :**  
Comme le Sancerre Blanc Origine, notre Sancerre Blanc Enclos de Maimbray sera idéal à l'apéritif, sur les poissons, fruits de mer, viandes blanches et fromages de chèvre.

**Garde :**