

SANCERRE Blanc Enclos de Maimbray 2023

SANCERRE

INFORMATION

Appellation : SANCERRE
AOC

Cépage : SAUVIGNON
BLANC

Alcool : 13°

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Tri de la vendange, pressurage pneumatique, débordage 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

Ceil : 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 :