

SANCERRE blanc Origine 2023

SANCERRE

INFORMATION

Appellation : SANCERRE
AOC

Cépage : SAUVIGNON
BLANC

Alcool : 12.5%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Tri de la vendange, pressurage pneumatique, débouillage statique puis fermentation en 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 pâle,
limpide

Nez : Floral et délicat. Fleurs
blanches et agrumes.

Bouche : Finement acidulée:
agrumes, fruits exotiques,
pomme.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins :
Parfait à l'apéritif, notre
Sancerre blanc Origine est
aussi le compagnon idéal des
fruits de mer, poissons,
viandes blanches et
fromages de chèvre, tout
particulièrement le Crottin de
Chavignol.

Très bel accord également
sur les cuisines asiatiques.

Garde :