

SANCERRE blanc Origine 2024

SANCERRE

INFORMATION

Appellation : SANCERRE
AOC

Cépage : SAUVIGNON
BLANC

Alcool : 12.5%

Certification :

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Tri de la vendange, pressurage pneumatique, débourbage 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 :