

SANCERRE BLANC COTE DE L'EEPE

TERROIR	Terres blanches et sous-sol calcaire
CEPAGE	Sauvignon
AGES DES VIGNES	50 ans
METHODE DE RECOLTE	Manuelle
RENDEMENT	45 hL/ha
VINIFICATION ELEVAGE	Elevage sur lies pendant 1 an en cuve béton de forme ovoïde, puis 6 mois en cuve béton carrée.
DEGUSTATION	Ce vin d'une grande minéralité est élégant et d'un bel équilibre. Le nez est floral et la longueur en bouche est délicate. Il est le compagnon idéal des fruits de mer et des poissons en sauce.
MISE EN BOUTEILLE	Décembre 2019
ALCOOL	13%

