



SANCERRE BLANC LES MARNES

TERROIR	100 % terres blanches
CEPAGE	Sauvignon
AGES DES VIGNES	50 ans
METHODE DE RECOLTE	Manuelle
RENDEMENT	45 hL/ha
VINIFICATION	Elevage sur lies
ELEVAGE	Passage d'un an en fût de chêne
DEGUSTATION	Ce vin est affirmé avec un nez floral explosif, des notes vanillées et une bouche très ample et puissante. Il se marie à merveille avec du foie gras et des viandes blanches.
ALCOOL	13%

