



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% |

