



SANCERRE BLANC PUR

TERROIR	Terres blanches
CEPAGE	Sauvignon
AGES DES VIGNES	30 ans
METHODE DE RECOLTE	Manuelle
RENDEMENT	55 hL/ha
VINIFICATION	Cœur de presse. Pas de débourage.
ELEVAGE	1 an en cuve béton ovoïde
DEGUSTATION	Le nez est marqué par sa gourmandise et sa fraîcheur. Des notes d'agrumes laissent place ensuite à un parfum de fruit blanc. La bouche est généreuse et libère des saveurs de fruits jaunes. Après ouverture, la minéralité du Sancerre se dévoile.
ALCOOL	13%

