



Accords mets et vins

Ce Sancerre s'accordera à merveille avec du poisson blanc grillé, et même avec un filet mignon en sauce. Certifié Gueuleton.

Détails

Dégustation

Nez : Notes de fleurs et d'agrumes

Bouche : Harmonieux, frais et minéral

Garde : 5 ans

Température de service : 10°

Caractéristiques

Terroir : 45% calcaire jurassique, 45% silex éocène, 10% marnes crétacée

Cépage : 100% Sauvignon

Viticulture : Biologique et Biodynamique

Vinification : Traditionnelle

Elevage : Sur lies, 50% en fûts de 1 à 3 ans, 50% en cuve

