

L'ÉMOTION AUTHENTIQUE - AOP Sancerre 2024



ORIGINES & TERROIRS

Sauvignon Blanc

Appellation : AOP Sancerre

Label : Vin Biologique - Certifié par Ecocert

Rendement : 50 hl/ha

Sancerre est situé à 310 mètres d'altitude sur une montagne isolée, dans le Cher, en région centre. La particularité de son terroir est la dominance de calcaire.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Sélection parcellaire, vendange nocturne des raisins. Vinification à basse température en cuve inox thermorégulée. Elevage sur lies fines.

Collage : Protéines végétales de pois et Bentonite.

Filtration : Sur terre Kieselguhr.



NOTES DE DÉGUSTATION

FIN & FRAIS



8-10°C



Robe or jaune lumineuse



Nez à caractère minéral, pierre à fusil, dévoilant à l'ouverture des notes de fruits exotiques



Souple et ronde avec une finale fraîche



ACCORDS METS & VINS

Tartare de daurade et mangue.

La touche Vegan : Salade d'automne, grenade, carottes caramélisées, roquette.

Bouteille 75cl : Bourguignonne - Code article : 406

Carton : 6 bouteilles

Palettisation : Europe / 594 bouteilles / 9 rangs x 11 cartons

EAN Bouteille : 3380330004112 - EAN Carton : 3380330004129



JACQUES FRELIN

FR200962_01GJXW

CONTIENT DES SULFITES - CONVIENT AUX VEGANS