

L'ÉMOTION AUTHENTIQUE AOP Sancerre



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. 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



8-10°C

FINESSE & FRAÎCHEUR

 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 : 594 bouteilles / Palette : 9 rangs x 11 cartons
EAN Bouteille : 3380330004112
EAN Carton : 3380330004129

CONTIENT DES SULFITES



JACQUES FRELIN

www.jacquesfrelin.com

FR200962_01GJXW