

Roger & Didier
RAIMBAULT
VIGNERONS



Sancerre blanc Côteline

Cette cuvée est issue d'un des plus anciens coteaux du Sancerrois très pentu, exposé sud-est dénommé « cotelin ».

Le sol pauvre, de nature argilo-calcaire et caillouteux en surface, nous offre un terroir de différentes origines géologiques.

La vinification, partielle en fût de 500 l, révèle une subtile harmonie de la trilogie du magnifique raisin Sauvignon, d'un terroir d'exception et d'un zeste de barrique (35%).

De part sa finesse, son ampleur et sa puissance aromatique, Côteline accompagnera vos apéritifs, viandes blanches, poisson en sauce et fromages.

Servir à 12-14°C.

Cépage :	sauvignon
Terroir :	argilo- calcaire
Maturité :	2 à 5 ans
Robe :	jaune clair reflets dorés
Nez :	florale, exotique et complexe
Bouche :	bouche d'une grande ampleur sur une subtilité de fraîcheur. Beaucoup de longueur reconstituant toute la complexité du terroir sur un léger boisé fondu.
Servir à :	12 - 14 °C
Garde :	8 ans
Accompagne :	apéritifs, viandes blanches, poissons en sauce, fromages.

EARL ROGER ET DIDIER RAIMBAULT
CHAUDENAY 18300 VERDIGNY – France

Tél : 0033 (0)2 48 79 32 87 – Fax : 0033 (0)2 48 79 39 08

www.raimbault-sancerre.com – didier@raimbault-sancerre.com

Capital social : 252089.69 € - RCS Bourges n°408 028 678 000 14 – TVA FR 75 108 028 678 – SIRET 408 028 678 000 14 – NAF 0121Z