



## Sancerre blanc

Issu du cépage **sauvignon**, notre Sancerre blanc résulte de l'assemblage de vins provenant de terres blanches et de caillottes de différentes parcelles.

Les **terres blanches** apportent au vin de la puissance et de la rondeur en bouche, et les **caillottes** le fruit et la finesse aromatique.

Suite au pressurage du raisin à basse pression, les jus sont débourbés de 24 à 48h.

Nos vins blancs sont vinifiés en cuves inox thermorégulées (14-18°C).

Avant et pendant la fermentation alcoolique, nos vins sont analysés afin d'optimiser au mieux la vinification.

Nos vins sont élevés sur lies fines jusqu'à la préparation à la mise en bouteille dans le but de leurs apporter le plus de richesse et de finesse possible en limitant l'apport de sulfites.

Notre Sancerre blanc n'est pas collé, il est simplement bentonité à dose réelle pour le stabiliser de la casse protéique.

Il est stabilisé au froid et filtré avant la mise en bouteille.

Cépage :	sauvignon
Terroir :	calcaire, argilo- calcaire
Maturité :	2 à 6 ans
Robe :	jaune clair reflets dorés
Nez :	vin fin, fruité avec des arômes d'agrumes et de fruit du soleil.
Bouche :	attaque d'une belle fraîcheur, puissance aromatique intense du sauvignon très mûr. Une belle longueur en bouche accompagnée de minéralité.
Servir à :	8 - 10 °C
Garde :	4 - 7 ans
Accompagne :	apéritif, fruit de mer, poissons, fromage sec.