



2016 Sancerre AOC

La Magie des Caillottes, Renaissance Benoit & Matthieu Fleuriet

Un Sauvignon Blanc de renommée mondiale

Description:

Les fameuses caillottes, coteaux très pierreux et calcaires qui bordent la ville de Sancerre, confèrent au Sauvignon Blanc ses arômes caractéristiques de pierre à fusil et sa fraîcheur croquante.

Note de dégustation:

Jaune étincelant aux reflets tirant sur le vert. L'élégant bouquet est typique du Sauvignon Blanc avec ses nuances minérales salées et ses parfums de menthe citronnée. C'est un excellent vin qui séduit avec ses saveurs fruitées intenses d'abricots, de groseilles à maquereau, d'ananas et d'agrumes. Le terroir lui apporte une fraîcheur minérale typique et une belle vivacité, agrémentées par la précision de l'acidité mûre et harmonieuse. Il offre également un beau fondant, de la fluidité et beaucoup de longueur. Un Sancerre de référence d'un des plus grands terroirs français.

Accompagne idéale:

Il accompagne magnifiquement le fromage de chèvre, le jambon persillé, les huîtres, les fruits de mer ou simplement un croque-monsieur. Il convient aussi aux plats plus légers comme le poisson, les crustacés, la viande blanche, la volaille, les gratins de légumes ou les légumes grillés.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Loire
Producteur:	SARL de la Vauvise
Notation(s):	Score 18.5/20
Elaboration:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0891616075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

La Magie des Caillottes

Renaissance Benoit & Matthieu Fleuriet

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés