



2017 Sancerre AOC

La Magie des Caillottes (Bio), Renaissance Benoit & Matthieu Fleuriet

Un Sancerre fruité de la Loire

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-vert brillant. Bouquet délicat typique du Sauvignon, marqué par des notes de terroir salées et minérales. C'est un Sancerre extrêmement élégant et précis, fluide et d'une belle minéralité, sur de délicieux arômes de groseilles à maquereau, d'ananas et de pamplemousse, avec un soupçon de menthe citronnée. D'une acidité harmonieuse, il est vif, précis et coule agréablement en bouche, sa finale est fondante et persistante. Un Sauvignon idéal d'un des plus grands terroirs de France.

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
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0891617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sancerre AOC

La Magie des Caillottes (Bio)

Renaissance Benoit & Matthieu Fleuriet

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés