

Sancerre Blanc Cuvée Prestige

AOC Sancerre
par Domaine de la Chézatte

Vin blanc, Val de Loire, France

Fruité et vif

Vin puissant et élégant aux arômes puissants de fruits et de fleurs, parfait pour rehausser les mets délicats comme le foie gras ou les fruits de mer.

Caractéristiques

- Haute Valeur Environnementale (HVE)
- Parcelle de vignes: Nozay
- Production annuelle de 6 000 bouteilles
- Macération pelliculaire durant 2 jours
- Élevage dans des cuves d'acier inoxydable

Notes de dégustation

- **Robe:** jaune paille aux reflets dorés
- **Nez:** puissant et élégant, arômes fruités et floraux
- **Bouche:** aromatique, notes d'agrumes et de pêche, rond et onctueux



100% Sauvignon



Argile et calcaire
"Griottes"



4-5 ans



8-10°C



12.5%



Apéro | Foie gras
Met délicat | Dessert

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com