

SANCERRE BLANC DOMAINE DES EMOIS

2023

Rareté du Bio, finesse et délicatesse du terroir de Sancerre.



Terroir: Argilo-calcaire « Caillottes »

Cépage : Sauvignon blanc

Surface: 4 hectares sur le hameau d'Amigny

Âge des vignes : 20 ans

Culture : Certifiée Agriculture Biologique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver: Contrasté

Printemps: Doux et humide

Été: Tempéré

Automne: Très humide

Date de vendanges

Mi Septembre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques **Pressurage** : direct avec pressoir

pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

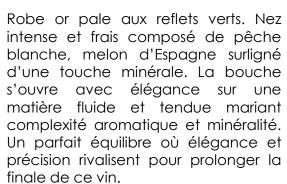
Fermentation: en cuve inox thermo-

régulée

Élevage : en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION



ACCORDS METS & VINS



On appréciera ce vin avec un plateau de fruits de mer, un poulet à l'estragon, une blanquette de veau ou plus simplement avec une déclinaison de fromages locaux.

Température de service : 8° à 10° C.





