



SANCERRE BLANC LA BARONNE

TERROIR	100 % terres blanches
CEPAGE	Sauvignon
AGES DES VIGNES	50 ans
METHODE DE RECOLTE	Manuelle
RENDEMENT	45 hL/ha
VINIFICATION	Elevage sur lies
ELEVAGE	1 an en fûts de chêne et foudres.
DEGUSTATION	Ce vin est affirmé avec un nez floral explosif, des notes vanillées et une bouche très ample et puissante. Il se marie à merveille avec du foie gras et des viandes blanches.
ALCOOL	14%

