



Producteur : SARL Cherrier Frères

SAQ (CCNP) : 15452173

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 36.25 \$

Appellation : Sancerre

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Géologie du sol : Silex, terres blanches (argilo-calcaire) et caillottes (argilo-siliceux)

Encépagement : Sauvignon Blanc (100%)

Vinification : Levures indigènes.

Élevage : 80% en cuves inox. 20% en fûts de chêne dont la moitié sont neufs et l'autre moitié ont vus un vin.

Aspect gustatif : Millésime complexe offrant un nez intense de notes de fleurs blanches (acacia), de fruits exotiques (noix de coco) et de fruits jaunes avec un soutien toasté fumé. Souple en attaque, la bouche est fruitée / boisée équilibrée avec une belle structure.

Aspect olfactif : Réglisse, cassis. Rond et riche, caractère de Sancerre, un vin de garde et recrée une saveur unique qui se développe.

Accord vin et mets : Un régal à l'apéritif, ou avec des poissons ou viandes blanches en sauce, et le Crottin de Chavignol.

Le domaine :

Elevé en partie en fûts de chêne, c'est un vin qui allie le traditionalisme de nos aïeux et les connaissances œnologiques modernes.

Millésime complexe offrant un nez intense de notes de fleurs blanches (tilleul, acacia) et de fruits exotiques mûrs (mangue). Souple en attaque, la bouche est charnue et croquante avec une belle minéralité. Un régal à l'apéritif, ou avec des poissons ou viandes blanches en sauce, et le Crottin de Chavignol.