

Blanc Sancerre AOC

Aromatique - complexe - très versatile



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Sancerre	Cépage
Producteur Domaine Michel Girard	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 30230724
Culinaire Saumon grillé, gibier à plumes, escalope de veau en sauce au citron, fromage de chèvre	Élevage

À PROPOS DU VIN

Le domaine Girard se trouve à Verdigny, l'un des villages les plus renommés de l'appellation Sancerre. Ils produisent du vin depuis plus de 10 générations. 70 % de ses 16 ha sont cultivées de Sauvignon Blanc, le cépage par excellence à Sancerre. Sur les vignobles à l'ouest de l'appellation les vignes poussent sur des „terres blanches“, eds sols composés d'un mélange d'argile et de calcaire.

Saumon grillé, gibier à plumes, escalope de veau en sauce au citron, fromage de chèvre

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Jaune or brillant aux refl ets verts fins.

Aromatique

Aromatique: Bouquet aromatique complexe, aux arômes d'agrumes, de kiwi, de fleurs de sureau, de mangue, minéralité marquée, notes de pierres mouillées.

Corps

Corps: Attaque longue, concentré, acidité juteuse, élégant, moyennement corsé, une touche de buis, longue finale, marquée par la minéralité.

Impression générale

Qualité: Une expression magnifique d'un paysage merveilleux, très typique du cépage, encore jeune.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch