

Cuvée Chêne Marchand

Appellation

AOC Sancerre Blanc

Alcool

14,50 % vol.

Millésime

2019

Rendement

65 hl/ha

Terroir

Argilo-calcaire (caillottes, griottes)

Cépage

100% Sauvignon blanc

Vinification

Récolte mécanique, pressurage direct. Débourage à l'aide d'enzymes et au froid, fermentation dirigée en cuve inox.

Élevé 8 mois en fûts de chêne.

Dégustation

Il révèle une belle acidité et une belle rondeur en bouche sur des notes d'agrumes.

Accords mets et vin

Des poissons, crustacés et crottin de Chavignol.

Durée de garde

3 à 5 ans

Service

Entre 10°C et 12°C

10 chemin du moulin
18300 Bué

02 48 54 27 39
chaumeau.balland@orange.fr



