



Cuvée Souvenir

Appellation

AOC Sancerre Blanc

Alcool

13,50 % vol.

Millésime

2016

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 à froid, fermentation dirigée en cuve inox. Élevé 8 mois sur lies.

Dégustation

Il exprime une belle rondeur et une longueur en bouche sur des arômes de fruits à chair blanche.

Accords mets et vin

Des poissons chauds en sauce ou encore des fromages forts.

Durée de garde

3 à 4 ans

Service

Entre 11°C et 13°C

10 chemin du moulin
18300 Bué

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