



Blanc Tradition

Appellation

AOC Sancerre

Alcool

14% 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 à froid, fermentation dirigée en cuve inox.

Dégustation

Fruité, frais sur des arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

Accords mets et vin

Il accompagnera aussi bien un crottin de chèvre à l'apéritif ou encore votre plat de crustacés.

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