



Roger & Christophe MOREUX

"La Comtesse"

Sancerre - Blanc 2017

Région :	Loire
Appellation :	Sancerre
Cuvée :	"La Comtesse"
Couleur :	Blanc
Millésime :	2017
Cépages :	Sauvignon (100%)
Alcool :	14,5 %
Contenance :	75 cl

Ce vin est issu de nos plus vieilles vignes (une 40ème d'années). Nez puissant et boisé. Idéal à l'apéritif ou avec un foie gras.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Vendanges entières, Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
Elevage en demi-muid de deux vins.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune paille, intense, reflets dorés.
NEZ : Puissant, beurré, arômes de bourgeon de cassis, arômes d'agrumes, arômes de chêne, arômes de sous-bois, arômes de cire d'abeille, arômes de beurre.
BOUCHE : Notes de fleurs blanches.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 13° et 14°
GARDE : A consommer entre 2019 et 2027



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Poissons en sauce blanche, Gibiers à plume, Foie gras, Fromages à pâte molle

Powered by **Plugwine**

