



AOP SANCERRE

Vincent Pinard

Florès



Cépages : Sauvignon

Sol : Calcaire et caillotes

Age des vignes : 27 ans

Rendement : 50 hl/ha

Vinification: Pressurage pneumatique des raisins entiers non trituré.

Fermentation en cuve.

Elevage : Sur lies fines

Titre alcoométrique : 14% Vol.

Dégustation :

Joli nez d'agrumes, pamplemousse et citron. Bon équilibre avec de la fraîcheur
La matière est joliment aromatique, fine et subtile.

Conseil pour la dégustation :

A servir frais.

Idéal avec des poissons et fruits de mers ainsi qu'avec les fromages de chèvres.

Peut être conservé environ 5 ans.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z