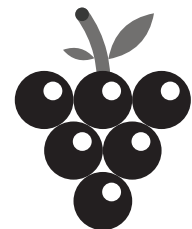


# SANCERRE

## BLANC 2017

### LA CROIX DE CHAMBRE

SELECTION PARCELLAIRE



Cépage  
SAUVIGNON



Terroir

TERRES BLANCHES



Vinification

VINIFICATION EN FUT DE CHENE  
SUIVI D'UN ELEVAGE D'UN AN



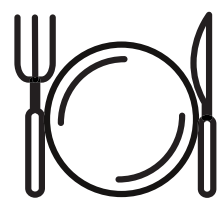
Production Annuelle

1000 BOUTEILLES



Notes de dégustation

AVEC SON NEZ INTENSE OFFRANT DES NOTES FLEURIS,  
L'AÉRATION DÉVOILE UNE COMPLEXITÉ AROMATIQUE DE CIRE,  
MIEL ET FRUITS CONFITS. LA BOUCHE, FRUITÉ ET RICHE AMORCE  
UNE FINALE FRAICHE AVEC DES POINTS D'AGRUMES, S'ACHEVANT  
SUR UN PROFIL SÉVEUX ET VANILLÉ



Accords Mets et Vins

VINS BLANCHES EN SAUCE  
FROMAGE ( CROTTIN DE CHAVIGNOL)



Servi

ENTRE 10 ET 11°C



DOMAINE PIERRE RIFFAULT  
RUE DU CARROIR PERRIN - CHAUDOUX  
18300 VERDIGNY

02 48 79 31 03

PIERRE.RIFFAULT@GMAIL.COM

