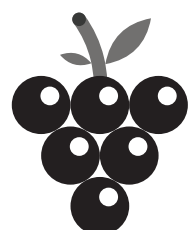




SANCERRE

BLANC 2019

DOMAINE DU CARROIR PERRIN



Cépage
SAUVIGNON



Terroir
ARGILO-CALCAIRE
(SILEX ET CAILLOTES)



Vinification
VINIFICATION EN CUVES INOX.
ASSEMBLAGE DES DIFFERENTS TERROIRS APRÉS
VINIFICATION ET ELEVAGE DE 6 MOIS



Production Annuelle
70 000 BOUTEILLES



Notes de dégustation
UNE BELLE FRAICHEUR TOUTE EN MINÉRALITÉ.
SON NEZ INTENSE, OFFRE DES ODEURS D'AGRUMES
ET DE FRUITS BLANCS.
DES AROMES DE FRUITS EXOTIQUES FRAIS SUR LA FINALE
S'ÉTIRENT SUR L'ORANGE ET LES FRUITS SECS.



Accords Mets et Vins
APÉRITIFS, POISSONS, FRUITS DE MER, VIANDES BLANCHES,
FROMAGES (CROTTINS 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