



VITICULTURE & TERROIR

Vieille vigne plantée sur un coteau de Silex située à Bannon
Cépage Sauvignon

VINIFICATION

Vendangé à une excellente maturité, il est pressuré lentement, sa fermentation se fait en 10 à 15 jours à une température de 15 à 20 degrés dans des cuves thermorégulées.

ACCORD METS & VINS

Le silex accompagne agréablement la charcuterie, les fruits de mer et les viandes blanches. Sinon dégustez le avec un fromage racé ou tout simplement à l'apéritif.

DÉGUSTATION

La robe d'or pâle est cristalline. Le nez est puissant, d'arôme de pierre à fusils et de fruits. En bouche, son acidité lui assure un parfait équilibre allié à une grande minéralité.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 6 ans.

Sa minéralité et ses fruits se fondent dans un parfait mélange.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

De 9° à 12 °C
(12° est la température la plus expressive)



6 Rue de la Fontaine Bannon - 18300 Vinon - France

Tél : +33 (0)2 48 79 20 37

domaine.marcguerin.vinon@gmail.com - www.sancerre-guerin.com