



## VITICULTURE & TERROIR

Vigne de 40 ans sur Argilo calcaire avec éboulis de silex située à Bannon Cépage Sauvignon

## VINIFICATION

La récolte de cette parcelle vient clôturer les vendanges, les raisins sont très mûrs. Le pressurage lent, suivi d'une fermentation de 10 à 15 jours à une température de 15 à 20 degrés en cuve thermorégulée préserve les arômes.

Il se repose sur les lies fines plusieurs mois développant son gras et sa longueur en bouche.

## ACCORD METS & VINS

La sucrosité du Syllas se mariera très bien avec les poissons en sauce, le foie gras ou les desserts sucrés et il saura surprendre vos invités à l'apéritif. En fonction de l'âge on l'adaptera mais il ne décevra jamais.

## DÉGUSTATION

Robe or pâle, limpide. Son nez fruité exprime des arômes de fruits confits et de fruits blancs (poire selon les années). En bouche, il est atypique, d'un grand équilibre entre son acidité et sa sucrosité. Les arômes de fruits confits sont le signe d'une belle maturité du raisin.

## POTENTIEL DE GARDE

6 à 7 ans.

En vieillissant, ses arômes évoluent pour devenir miellés.

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

De 9° à 12 °C



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