



VITICULTURE & TERROIR

Parcelles de silex situées à Bannon
Cépage Sauvignon

VINIFICATION

Pressurage lent dès la vendange suivi
d'une fermentation de 10 à 15 jours à
une température de 15 à 20 degrés
dans des cuves thermorégulées pour
préserver les arômes.

Elevage en fût de chêne pendant 12
mois.

ACCORD METS & VINS

Ce vin atypique et riche s'accordera
parfaitement avec des mets très fins.
Par exemple, une bonne cassolette de
coquille Saint-Jacques ou encore de la
noix de veaux.

DÉGUSTATION

Robe dorée, d'une grande limpidité. Le
nez est puissant et expressif, savant
mélange entre le fruité du sauvignon et
les arômes de vanilles de l'élevage. La
bouche est arrondie, riche et complexe.
Elle s'affinera avec les années. Cette
cuvée offre une nouvelle expérience du
sauvignon blanc.

POTENTIEL DE GARDE

6 à 7 ans.

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