



VITICULTURE & TERROIR

Parcelles d'Argilo calcaire 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.

ACCORD METS & VINS

Très agréable à l'apéritif, il accom-
pagnera les fruits de mer, les poissons,
les viandes blanches ainsi que le crot-
tin de Chavignol.

DÉGUSTATION

Robe or pâle, d'une grande limpidité.
Le nez est puissant et expressif, fruité
aux arômes d'agrumes et de fruits
exotiques (selon les années : pample-
mousse, citron, ananas ou litchis).
La bouche est toute en finesse, fruitée
et d'une grande fraîcheur. Il exprime
avec plaisir la typicité du Sauvignon
Blanc.

POTENTIEL DE GARDE

4 à 5 ans.

Les fruits évoluent en souplesse et en
rondeur. Sa vivacité et sa fraîcheur
s'atténuent pour laisser place à des
arômes de fruits variant selon les
années.

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