



CHÂTEAU DE SANCERRE 'CUVÉE DE CONNÉTABLE'

PRODUIT

Cuvée haut de gamme du domaine, produite uniquement lors des meilleurs millésimes. Ce blanc provient des plus beaux coteaux du Château, sur sols calcaires et silex. Le nez est complexe : zeste de citron, fleurs blanches, pierre à fusil, avec une pointe légèrement fumée. En bouche, l'équilibre est superbe entre densité, tension minérale et précision aromatique. La texture est soyeuse, longue, presque cristalline. Un grand Sauvignon Blanc, taillé pour la garde et la gastronomie. Il accompagnera à merveille un homard, une sole meunière ou un fromage affiné. Déjà expressif, il gagnera encore en complexité avec quelques années de cave. Un vin raffiné, digne du nom qu'il porte.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Vallée de la Loire / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Sauvignon Blanc