



AOC Sancerre Blanc

Trésor des gabares

Vin Blanc



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



Notre Histoire Gabare :

Sur la Loire, à l'image des Gabares voguant sur dernier fleuve sauvage d'Europe au gré des vents et des courants, se découvre un vignoble travaillée en agriculture biologique. Les vignerons apportent un soin particulier au travail du sol, leurs savoir-faire consistent à intervenir le moins possible sur la vigne tout en concentrant leurs efforts sur le suivi et l'anticipation des processus naturels. La qualité du raisin fait l'essentiel du vin. En cuve, comme dans les vignes, on laisse la nature s'exprimer.

Le Vignoble :

Appellation : AOC Sancerre Blanc

Superficie: 16 ha

Encépagement : Sauvignon Blanc

Terroir :

Ce vin blanc sec provient de terres calcaires appelées « Caillottes ».

Vinification :

Issu de vendange mécanique, le raisin est ensuite pressé dans un pressoir pneumatique.

La vinification s'effectue ensuite en cuves d'acier inoxydable.

Température de fermentation contrôlée entre 17° et 22°C.

Degrés d'Alcool : 12.5°

Dégustation :

L'œil : lumineux aux reflets dorés

Le nez : Les arômes de fleurs donnent un nez vif.

La bouche : Florale et minérale, le vin offre une bouche souple et ronde.

Température de dégustation et Alliance :

A servir autour de 10°C

Suggestion culinaire : Il accompagnera les huîtres, poissons froids, viandes blanches et fromages.

