



Le Manoir Sancerre

ROU202

Historique

Le domaine Vincent Grall a été créé en 2000, petit à petit, en plantant de nouvelles parcelles chaque année pour aboutir dernièrement avec 4 ha. Le projet d'une vie. Respect!

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	VINCENT GRALL
Région vinicole	Loire	Cépage(s)	sauvignon blanc
Appellation	AOC Sancerre	Conservation	5 ans
Service	10-11°C		

Description

Oeil	Couleur or pâle à la parfaite limpidité.
Nez	Son nez est ouvert, fruité et concentré (agrumes et fruits exotiques).
Bouche	Sa bouche présente des arômes fruités fins et expressifs accompagnés d'une pointe de vanille. L'équilibre gustatif se révèle frais. Belle finale sur les agrumes (citrons confits) et les fleurs blanches.
Accord mets/vin	Viandes blanches, poissons fumés, fromage chaud, toasts et feuilletés.
Commentaires	Sol: Silex, argilo-silex (90%), calcaire « terres blanches » Âge des vignes : de 8 à 30 ans Vinification: fermentation en tonneau de 600 litres (de 5 à 10 vins), bâtonnage des lies avant l'assemblage en cuve. Sucre résiduel: moins d'1 g/L
	Développement durable.
En une ligne	Un vin de gastronomie qui allie élégance et densité.