ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



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.