



Le Grall Sancerre

ROU203

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 à 7 ans
Service	10°C à 12°C		

Description

Oeil Robe or pâle et aux reflets dorés

Nez Des notes de pamplemousses, d'abricots et d'ananas s'associent à des notes grillées pour former un agréable bouquet.

Bouche Le vin est charnu avec des notes d'agrumes confits (signe d'une belle maturité du raisin). La structure densifie et enrichit la bouche. La finale massive laisse présager d'un bel avenir.

Accord mets/vin Poissons en sauce, volailles à la crème, fromages, tarte tatin.

Commentaires Sol: Argilo-silex
Âge des vignes: 15 à 30 ans
Vinification: Fermentation et élevage de 5 à 7 mois en cuve bois (2017) de 2 000 litres thermo-régulée.

Sucre résiduel: moins d'1 g/L

Développement durable.

En une ligne Ce Sancerre Blanc est issu d'une sélection des meilleures parcelles. C'est un vin de garde, riche et fin. Ce Sancerre est une gourmandise!