ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



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!