



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## ● 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

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	VINCENT GRALL
<b>Région viticole</b>	Loire	<b>Cépage(s)</b>	100% sauvignon blanc
<b>Appellation</b>	AOC Sancerre	<b>Conservation</b>	5 à 7 ans
<b>Service</b>	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

**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!