



Chêne Marchand



Denominazione

Sancerre Blanc AOC



Vitigno

100% Sauvignon Blanc

Zona di Produzione

Comuni di Bué e Sancerre



Vinificazione

Fermentazione alcolica in acciaio con lieviti indigeni



Invecchiamento

Da 15 a 18 mesi in acciaio sulle fecce fini, decantazione a freddo senza alcuna chiarifica prima dell'imbottigliamento



Abbinamenti

Secondi di pesce, carni bianche, formaggi a pasta molle



Note sensoriali



Giallo paglierino con riflessi dorati



Intenso, complesso sulle note di frutta gialla matura, agrumi, arricchite da spezie dolci, cera d'api



Ingresso ampio e di buona struttura e freschezza, finale lungo con note di agrumi, miele e pepe bianco