

CAVE DE LA PETITE FONTAINE, AOC SANCERRE



VARIETALES: Sauvignon Blanc 100%

D.O.: Loire Valley

Suelo:

Una parte de las vides está plantada en las colinas arcillo-calcáreas donde algunas laderas puede ser tan empinada con un 40 % de inclinación. La otra parte está plantada sobre piedras calcáreas. mesetas llamadas “caillottes”.

Vinificación:

Las uvas se cosechan completamente maduras y se prensan inmediatamente. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable termorregulados. Antes del embotellado, el vino se clarifica en cámara frigorífica durante 5 o 6 días.

Nota de Cata:

Color: Color dorado pálido claro y brillante.

Nariz: Aromas frescos de frutas.

Palet: En boca este vino es fresco, seco y afrutado.

Maridaje: Este vino es perfecto para beber justo antes del almuerzo y también con entrantes como hojaldre o cualquier plato de queso.