



Sancerre blanc « Ma Colline »



LE TERROIR

Nous sommes sur des sols argilo-calcaires de type «caillottes»

Âge des vignes : 35 ans



CONDUITE DE LA VIGNE

Le vignoble et les vins sont **certifiés BIO**.

La viticulture biologique est fondée sur le respect de la nature. Elle cherche à valoriser les interactions entre la vigne, le sol et le climat en utilisant essentiellement des méthodes respectueuses de l'environnement (Aucun produit chimique de synthèse).



VENDANGES, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Ramassage manuel en caisse de 25 kg. Tri manuel sévère sur tapis et pressurage doux.
Fermentation et élevage sur lies fines, majoritairement en cuve inox, ainsi qu'en cuves bois et fûts



LA DÉGUSTATION

Ce blanc 100% **Sauvignon** a un nez floral et fruité mêlant fleurs blanches et agrumes. Sa robe est or à reflets verts et sa bouche est vive, pure, saline et rafraîchissante.



ACCORDS METS ET VIN

Tartare de poisson, saumon fumé, omelette aux girolles, poulet farci aux truffes. Ou tout simplement en apéritif avec des fromages de chèvre.... de Chavignol bien sûr.

"N'éloignez pas les novices de la connaissance et du plaisir du vin par l'usage d'un vocabulaire réservé aux seuls initiés : parlez simplement de vos vins "
Colette

A la vôtre,

Emmanuelle Mellot