SARDELLES
SANCERRE

SANCERRE

BLANC

Cuvée iconique du domaine en appellation Sancerre, elle est issue d'un assemblage de plusieurs parcelles sur des sols argilo-calcaires.

Le raisin est récolté puis trié à la cave, la vinification se déroule en cuve inox à basse température, suivie d'un élevage sur lies de 6 à 8 mois permettant de conserver la fraîcheur et la vivacité du Sauvignon blanc tout en apportant de la rondeur et de la texture.

Une cuvée portée sur la fraîcheur, où se mêlent des notes de fleurs blanches, d'agrumes avec une finale saline.

À déguster à 8-10 °C dans les 2 à 3 ans.

TERROIR ARGILO-CALCAIRE

Domaine des Sardelles
18240 Sainte-Gemme-en-Sancerrois
www.domaine-des-sardelles.com
domaine@sardelles.com