



SANCERRE BLANC

Cuvée iconique du domaine en appellation Sancerre, ce 100% sauvignon est un assemblage de plusieurs parcelles sur des sols argilo-calcaires profonds, toutes vendangées à la main.

Les vinifications en cuves inox thermo-régulées, suivis d'un élevage sur lies de 6 à 8 mois permettent de conserver la fraîcheur et la vivacité du Sauvignon blanc tout en apportant de l'ampleur à sa texture.

Une cuvée portée sur la fraîcheur, où se mêlent des notes de fleurs blanches, de pêche et de pomme verte. À déguster à 8-10° dans les 2 à 3 ans.

100% SAUVIGNON BLANC
TERROIR ARGILO-CALCAIRE
VENDANGES MANUELLES



Domaine des Sardelles
18240 Saint-Gemmes-en-Sancerrois
www.domaine-des-sardelles.com

2022