



Jardins de Loire Sancerre 2021

LA DÉGUSTATION

ROBE :

Jaune pâle avec des reflets verts

NEZ :

Notes de genêt, de citron vert et de litchi

BOUCHE :

Belle vivacité, on retrouve les notes d'agrumes et de silex

DU VERRE À L'ASSIETTE

ACCORDS METS – VIN :

Apéritif
Fruits de mer
Fromage de chèvre

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12°C

INFOS VIN

STYLE DE VIN : Blanc sec

CÉPAGE : Sauvignon Blanc

VINIFICATION : Pressurage direct puis débourbage peu poussé avant fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée (16°C)

TEMPS D'ÉLEVAGE : Élevage 6 à 12 mois sur lie fine

ALCOOL : 12% vol

SUCRES RÉSIDUELS g/L : <2

REMY PANNIER
MAISON FONDÉE EN 1885