



DOMAINE GERARD FIOU

Artisan Vigneron

Sancerre



SANCERRE BLANC

CÉPAGE : Sauvignon blanc

TERROIR : Silex

AGE DES VIGNES : supérieur à 35 ans

VINIFICATION :

Cette qualité de Sancerre est issue de vieilles vignes de Sauvignon plantées sur les célèbres coteaux de silex de St Satur, couvrant la partie la plus à l'est du Sancerrois. Vinifié en cuves inox thermo régulées, ce vin est élevé sur ses lies fines de fermentation, qui sont régulièrement remises en suspension par bâtonnage et ceci, pendant plus de 6 mois.

DÉGUSTATION :

Servi à 12°C, ce vin aux arômes de pierres à fusil et au bouquet épicé, puissant en fruit et en corps, rappelle la fleur de Sauvignon et la sève de vigne. D'un équilibre exemplaire, d'une finesse et d'une expression harmonieuse, il développe toute son élégance au fur et à mesure de sa maturation en bouteille.

ACCORDS METS ET VIN :

Ce Sauvignon accompagne très bien les poissons à chair douce et les préparations légèrement épicées. St Pierre rôti au fenouil, filets de sole girolles à la crème d'ail. Tentez l'expérience d'une poularde aux truffes...

DOMAINE GERARD FIOU

15 RUE HILAIRE AMAGAT – 18300 SAINT-SATUR – FRANCE

Tél. : +33 (0)2 48 54 16 17 – Fax : +33 (0)2 48 54 36 89

florent@gerardfiou-sancerre.com – www.gerardfiou-sancerre.com