

# Moulin des Vrillères

KARINE, CHRISTIAN ET KÉVIN LAUVERJAT

## SANCERRE BLANC - PERLE BLANCHE



**APPELLATION :** Sancerre

**NOM DU VIN :** Perle Blanche

**TYPE/COULEUR :** Blanc sec

**CÉPAGE :** 100% Sauvignon

**NATURE DU SOL :** Terre blanche argileuse mélangée de fossiles sur une épaisseur de 30 cm

**AGE DES VIGNES :** 55 ans

### VINIFICATION :

Ce vin est vinifié à basse température durant 15 à 20 jours. Remontage de lie après fermentation. Le vin reste en cuve environ 10 mois.

### RENSEIGNEMENTS ORGANOLEPTIQUES :

Notre cuvée spéciale est plus dense, plus intense, car elle est issue de vieilles vignes. Ce vin est de robe dorée au bouquet persistant où s'entremêlent des notes d'amande, de tilleul et bruyère, gras et fin à la fois, de bouche savoureuse et soutenue.

### SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES EN ACCORD AVEC CE VIN :

Servir à 10° en apéritif seul, ce cru accompagne en début de repas l'assiette du pêcheur, la poêlée de crevettes curry-coco, la truite aux amandes, tous les poissons accompagnés d'une sauce, les viandes blanches et à la fin du repas les fromages.

### RÉCOMPENSES :

- Guide Hachette
- Médaille d'OR - Gilbert et Gaillard
- Médaille d'ARGENT - MONDIAL DU SAUVIGNON BRUXELLES 2020