

Moulin des Vrillères

KARINE, CHRISTIAN ET KÉVIN LAUVERJAT

SANCERRE BLANC - RÉSERVE DU DÉMON

APPELLATION : Sancerre

NOM DU VIN : Réserve du démon

TYPE/COULEUR : Blanc sec

CÉPAGE : 100% Sauvignon

NATURE DU SOL : Argilo calcaire

AGE DES VIGNES : 29 ans

VINIFICATION :

Ce vin est vinifié à basse température durant la fermentation. Ensuite, batonné chaque semaine durant un mois, il séjournera dans un tonneau en chêne pendant une dizaine de mois.

RENSEIGNEMENTS ORGANOLEPTIQUES :

Un vin friand et coquin offrant une palette d'agrumes, de miel et de sauge. La bouche est vive et ravigotante, sans lourdeur et propose une belle longueur. Le corps est soutenu par des tannins arrondis

SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES EN ACCORD AVEC CE VIN :

Servir à 10°, avec des entrées froides, des mets aux saveurs iodées, crus ou cuits (coquillages, moules, palourdes, clams), fruits de mers (bulots, crevettes, huitres), crustacés froids et chauds (homard, langouste), poissons crus et marinés et/ou carpaccio. Cuisine asiatique (sushi, sashimis). Une viande blanche (volaille, veau, ris de veau). Fromages de chèvres frais et affinés.

RÉCOMPENSES :

- Cité dans le Gault et Millau 2011

- Médaille d'OR Gilbert et Gaillard 2016

