

Moulin des Vrillères

KARINE, CHRISTIAN ET KÉVIN LAUVERJAT

SANCERRE BLANC

APPELLATION : Sancerre

NOM DU VIN : Moulin des Vrillères

TYPE/COULEUR : Blanc sec

CÉPAGE : 100% Sauvignon

NATURE DU SOL : Argilo calcaire

AGE DES VIGNES : 30 ans

VINIFICATION :

Ce vin est vinifié à basse température durant 15 à 20 jours. Remontage sur lie après fermentation. Le vin reste en cuve environ 3 mois sur lie.

RENSEIGNEMENTS ORGANOLEPTIQUES :

Ce Sancerre très expressif par ses arômes de fleurs blanches et d'agrumes persiste longuement au palais. Le nez est intense, gourmand aux accents de pomme mûre, de fruits exotiques. En bouche une très belle matière dans un registre charnu, acidulé et persistant. La fraîcheur qui domine en bouche ne trahit pas son terroir. Un Sancerre de haute volée.

SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES EN ACCORD AVEC CE VIN :

On l'ouvrira à l'apéritif et on le finira avec des fromages. Il sera vivement apprécié avec les huîtres, les papillotes de saumon, la queue de langoustine à l'armoricaine et les suprêmes de volaille.

RÉCOMPENSES :

- DEUX ETOILES et COUP DE COEUR Guide Hachette 2022
- Médaille d'OR LIGER 2021
- Médaille d'OR - dégustation 2021 FEMINALISE
- Double Médaille d'OR - dégustation 2023 -millésime 2021-



Karine, Christian et Kévin Lauverjat - Moulin des Vrillères - 18300 Sury-en-Vaux

Tél : +33(0)2 48 79 38 28 - Fax : +33(0)2 48 79 39 49 - Email : lauverjat.christian@wanadoo.fr