

Constellation du Scorpion



SANCERRE

Vincent Gaudry



Cépage Sauvignon Blanc

Age des vignes 30 ans

Terroir Silex

Vinification Vendange manuelle.
Vinification en cuve bois.

Elevage Elevé en cuve bois.

Dégustation Nez complexe, évoquant la pâtisserie, les épices douces et le floral.
La bouche suave et crémeuse révèle en son centre la poire bien juteuse. La définition du vin se montre bien gainée, mais la finale est très pure, éclatante. La persistance finement saline souligne une minéralité saisissante.

Accord Crustacés, poissons crus et marinés et/ou carpaccio de poissons.

Mets aux saveurs iodées, crus ou cuits, tels que coquillages, huîtres de pleine mer.

Coquillages snackés.

Poissons blancs en sauce pour s'amuser sur des épices parfumés.

Viandes blanches.

Fromages de chèvre frais et affinés.



14 Rue du Champ des Prés
Chambre
18300 SURY-EN-VAUX

Tel : +33 (0)2 48 79 49 25

E-Mail : vincent.gaudry@orange.fr