

# 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](mailto:vincent.gaudry@orange.fr)