

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 iodés, 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