

Le Tournebride



SANCERRE

Vincent Gaudry



Cépage	Sauvignon Blanc
Age des vignes	35 ans
Terroir	Silex / Caillottes / Argilo-calcaire Vignes plantées sur les collines de la commune de Sancerre, Saint-Satur et de Sury-en-Vaux.
Vinification	Vendange manuelle. La fermentation est thermorégulée 50% en cuve bois et 50% en cuve inox.
Elevage	15 mois en cuve. Filtration naturelle par le froid. Le vin peut présenter un léger dépôt.
Dégustation	Nez intense et expressif sur les fleurs blanches avec des notes d'agrumes. On pressent immédiatement la minéralité et la fraîcheur de ce vin. Bouche charnue et équilibrée avec une prédominance sur les agrumes frais. Il est conseillé d'ouvrir la bouteille 1 à 2h avant dégustation et de le servir à une température d'environ 10/12°.
Accord	Tout simplement en apéritif. Autour d'un plateau de fruits de mer (bulots, crevettes, huîtres), poissons crus et marinés et/ou carpaccio, mets aux saveurs iodées, crus ou cuits, tels que coquillages, moules, palourdes, clams. Cuisine asiatique (sushi et sashimis). Poissons blancs grillés. Entrées froides (à base de légumes ou de fromage de chèvre frais, les terrines). Fromages de chèvres 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