

AOP VALENÇAY

LES TERTRES



Cépages : Sauvignon Blanc 100%



Terroir : sur vieilles vignes (50 ans), sol calcaire et argile à silex

Superficie : 2 ha



Vinification : Cœur de presse

Elevage : en cuve inox 10 mois sur lie fine

Dégustation :



Œil : Jaune pâle, limpide aux brillants

Nez : Intense sur les fruits à noyaux et agrumes et fleurs blanches avec une pointe de minéralité

Bouche : Attaque fraîche, vin volumineux avec une belle expression aromatique de fruits à noyaux et de fleurs blanches et une finale à l'expression minérale saline



Accord mets et vins : Il accompagne agréablement les poissons en sauce

Servir à 10°C



Potentiel de garde : 3 ans