DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet
dominique.bertholet@skynet.be
GSM +32 492 70 22 10



LE GRAND MOULIN

SANCERRE BLANC 2024

AOP SANCERRE · VIN BLANC

Un Sauvignon élégant et expressif,
entre agrumes, finesse et minéralité.

TERROIR

Sancerre, dans le Val de Loire. Vignes âgées d'environ 35 ans, sur des sols argilo-calcaires à 60 % et calcaires à 40 %, apportant finesse et expression minérale.

CÉPAGE

100 % Sauvignon blanc. Un cépage qui exprime ici des arômes d'agrumes et une belle minéralité, associés à la fraîcheur du terroir sancerrois.

VINIFICATION

Pressurage délicat des raisins, puis fermentation avec des levures indigènes. Vinification en cuves inox pour préserver l'intensité aromatique.

ÉLEVAGE

Élevage en cuves inox, afin de conserver la pureté du fruit, la fraîcheur et l'expression du terroir.

DÉGUSTATION

Robe dorée. Nez minéral et très expressif d'agrumes. Attaque ronde et généreuse, bouche fruitée, aux notes d'agrumes et de terroir. Une belle finesse et une finale fraîche et minérale.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

À l'apéritif, avec des huîtres, du homard et des fruits de mer. Également avec des poissons grillés ou un fromage de chèvre.

CÉPAGE
100 % Sauvignon blanc

VINIFICATION
Levures indigènes · cuves inox

ÉLEVAGE
Cuves inox

DEGRÉ D'ALCOOL
12,5 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
10 °C

POTENTIEL DE GARDE
3 à 5 ans (à titre indicatif)

LE PRODUCTEUR

Domaine Girault

Patrick et Adrien Girault perpétuent une histoire familiale de huit générations à Sancerre, avec une culture raisonnée attentive à l'environnement.

Domaine Girault
Sancerre Le Grand Moulin