



Domaine Girault

Sancerre Le Grand Moulin

Origine : Loire France.
Appellation : AOP Sancerre .
Millésime : 2022
Cépage(s) : Sauvignon 100 % .
Alcool : 12,5 %vol.
Terroir : Issu des vignes âgées de 35 ans en moyenne cultivé sur des sols argilo-calcaire (60%) & calcaire (40%) .

PRESENTATION:

Ce n'est pas surprenant que Patrick et son fils Adrien croient qu'un grand vin doit évoquer l'âme de son créateur . Après tout, leur famille cultive à Sancerre depuis huit générations.

Au fil des ans , ils ont étendu le domaine familial de six à douze hectares et Pratiquent une agriculture durable en utilisant principalement des **traitements à base biologique sur leurs vignes.**

Leurs vignobles s'étendent sur certains terroirs prisés de l'appellation y compris les lieux dits de « Grand Chemarin », « Petit Chemarin » & « Chêne Marchand », avec 75% de leur production dédiée au Sauvignon Blanc .

Pour obtenir une intensité aromatique, les Girault pressent délicatement les raisins, fermentent sur des levures indigènes, vinifient et élèvent leurs vins dans des cuves en acier inoxydable .

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Une jolie robe de couleur Or .
Nez : Minéral & très expressif d'agrumes .
Bouche : Rond en attaque, gras, fruité, aux arômes d'agrumes et de terroir très marqués .
Il vous comblera par ses expressions minérales, par sa finesse et sa fraîcheur .

Température de service : Frais 10 °C.

Suggestions gourmandes :

En apéritif , que la fête commence avec du homard ou des huitres..



PROWines

Belgium



+32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be