

sauvage



Millésime 2021 (9 000 bouteilles, 400 magnums, 40 jéroboams).



Cépage Sauvignon Blanc.



Terroir argilo-calcaire et kimméridgiens, vieilles vignes. Village de Champtin et Crézancy en Sancerre. Coteaux Sud.



Vendange manuelle, pressurage en grappe entière. Débourage léger au froid. Vinification 100% naturelle en cuve inox thermorégulée, vieillissement pendant 9 mois sur lies fines qui nous permet de ni coller ni filtrer le vin avant sa mise en bouteille.



Très grande complexité et minéralité. Texture exceptionnelle avec une salinité persistante.



Turbot, Sole meunière, crottin de Chavignol affiné.



Température de service : 12°C



Temps de garde : 20 ans