



SANCERRE BLANC 2020 " LES MONTACHINS " DOMAINE ERIC LOUIS

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Centre
Cépage(s) : Sauvignon blanc 100% (sur sol de silex)



Note de dégustation :

Belle robe jaune brillante moyennement soutenue.

Au nez, on retrouve des notes typées, minérales (silex, pierre à fusil), associées à des notes de buis, de bourgeon de cassis, de groseilles et d'agrumes.

En bouche, belle densité de vin, riche et onctueux tout en conservant une fraîcheur et une minéralité de terroir faisant de cette cuvée une grande cuvée de Sancerre.

Température de service : 8 C°

Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastronomique :



Crustacés en dégustation froide ou chaude avec des sauces aux agrumes ou mayonnaise, Huîtres

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

