



SANCERRE BLANC 2024 DOMAINE ERIC LOUIS / BIO

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

Note de dégustation :

Ce vin de couleur jaune pâle développe un nez marqué sur la minéralité et les agrumes. En bouche, sa structure délicate et fraîche, son caractère typé sur la minéralité se prolonge pour une fin de bouche longue et finement acidulée. Un vin tout en raffinement.



Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastronomique :



Entrée légère : coquillages et crustacés (langoustines aux agrumes), préparations de poissons (carpaccio de daurade aux herbes, Filet de turbot, cabillaud rôtis).
Parfait aussi avec un crottin de Chavignol

Commentaires du sommelier :

Le sauvignon dans sa plus pur expression. Les terroirs de caillottes, de terres blanches et de silex donnent ici une minéralité et une finesse remarquable.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

