SANCERRE BLANC " CUVÉE PAULINE " 2023 CELLIERS DE LA PAULINE / ERIC LOUIS

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



Note de dégustation :

Couleur jaune citron brillante et moyennement soutenue, le nez possède des arômes de nature fruitée (agrumes, pèche,...) alliés à des épices douces ainsi qu'un léger boisé bien intégré. Ensuite, apparaissent des arômes nobles de truffes. En bouche, jolis gras, belle ampleur et toujours bien équilibré jusqu'en fin de bouche.

Température de service :	9 C°
Potentiel de garde :	7 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastonomique :	

Idéal avec des poissons rôtis ou grillés servi en sauce ou avec un jus corsé (bar grillé aux épices, St Jacques rôtie et risotto truffé).

Commentaires du sommelier :

Cuvée d'exception, Pauline est un vin vinifié et élevé en fûts d'acacia et de chêne ce qui lui apporte une singularité et un caractère bien à lui. Ce boisé, couplé au fruité du sauvignon blanc et à la minéralité du terroir de Sancerre forment un ensemble harmonieux et inédit. Un vin hors du commun !

Puissance