



Photo non contractuelle

Appellation Sancerre
Climat, Cuvée L'Apogée
Domaine, Maison Guillaume & Baptiste

Région Val de Loire
Sous-Région /

Viticulteur Récoltant
Agriculture HVE

Cépage(s) 100% Sauvignon
Vendanges Manuelles
Vinification Traditionnelle
Elevage 4 à 8 mois en cuve

Degré d'alcool 13 %
Temps de garde 2 à 8 ans
Température de service 10 à 12°C

Robe Jaune pâle aux reflets dorés
Nez, Bouche Pêche blanche, Pamplemousse, Ananas
Caractère du vin Souple
Longueur en bouche Longue

Accords Mets/vin



Apéritif /
Entrée chaude ou froide Feuilletés d'escargots
Poisson, Fruits de mer Soles Meunières
Viande blanche, Volaille Vol au vent aux ris de veau
Viande rouge, Gibier /
Plat principal Pot au feu de la mer
Fromage Fromages de chèvre
Dessert /