

Sancerre Blanc



Notre terroir argilo-siliceux associé à quelques parcelles de calcaire donne à notre Sancerre une robe pâle et brillante, un nez intense et fin, des notes minérales bien typiques du terroir. En bouche, il a beaucoup de fraîcheur et de nervosité sur fond d'agrumes. Sa vivacité lui permet de se marier avec tous les poissons et fruits de mer.

Disponible en bouteille 75 cl (carton de 6) et 37.5 cl (carton de 12)

Sancerre Blanc « Cuvée Prestige »



Cette cuvée, sélectionnée sur un sol calcaire, vous surprendra d'abord par son nez puissant, puis par la délicatesse et le très large éventail de ses arômes floraux et fruités. Cette cuvée Prestige est élaborée par « macération pelliculaire » ce qui lui donne des arômes très développés et un corps plus gras (moins typique du Sancerre « classique » avec son côté minéral) A l'apéritif elle vous révélera ses secrets. A essayer avec le foie gras, les poissons grillés ou les coquilles Saint-Jacques poêlées.

Disponible en bouteille 75 cl (carton de 6)

°NOUVEAUTÉ° Coteaux du Giennois – Sauvignon Blanc

Situé en rive droite de la Loire, le Coteau du Giennois se caractérise par ses arômes de coings et de fleurs blanches avec des notes minérales. Cette nouvelle cuvée accompagnera vos apéritifs, poissons, fruits de mer, huîtres, viandes blanches, fromages. *Disponible en bouteille 75 cl (carton de 6)*



Sancerre Rosé

100% Pinot noir.

D'une jolie couleur saumonée aux reflets orangés, c'est un vin sec élégant et subtil qui surprend par son originalité. Il s'accorde parfaitement avec les barbecues, pizzas, pâtes et autres plats Italiens. Il est fin et fruité. A consommer de suite, se conservera 2 ans.



Disponible en bouteille 75 cl (carton de 6) et 37.5 cl (carton de 12)

Sancerre Rouge

100% Pinot Noir

Un vin fin, un bouquet de fruits rouges et des notes épicées. Il peut se boire tout au long du repas, avec la charcuterie et le fromage, mais aussi avec une viande ou même une simple omelette. Par sa légèreté, certains l'apprécient avec le poisson.



Disponible en bouteille 75 cl (carton de 6) et 37.5 cl (carton de 12)

Sancerre Rouge « Cuvée Chante-Merle »

Un vin élevé un an en fût de chêne qui apporte au Sancerre Rouge une belle structure et des notes vanillées.

Disponible en bouteille 75 cl

