

## « Pierres de Lune » Coteaux du Giennois blanc

*La Pureté.  
L'Excellence*

*Ce vin est issu de magnifiques coteaux surplombant la Loire. Ce Sauvignon blanc, d'une belle vivacité, nous propose d'extraordinaires arômes fruités d'agrumes mêlés à des nuances de « pierre à fusil » d'une belle minéralité. En finesse et parfaitement équilibré, ce vin se révèle tendre et sympathique.*

### Le Vignoble

Le vignoble est situé sur les coteaux de la Loire, dans la Nièvre et le Loiret et bénéficie de sols siliceux ou calcaires.

### La Vinification

Débourbage statique à basse température - Fermentation entre 15 et 20°C dans des cuves inox pendant une dizaine de jours - Pas de levurage ni fermentation malolactique - Elevage du vin sur ses lies fines pendant 5 mois - Mise en bouteille sous vide. Utilisation de bouchons naturels. Elevage minimum d'un mois avant commercialisation.



**CÉPAGE** : Sauvignon Blanc.



### Maison Laporte

Cave de La Cresle - Route de Sury-en-Vaux  
BP34 18300 Saint-Satur (France)  
www.laporte-sancerre.com contact@laporte-sancerre.com  
Tel. : + 33 (0)2 48 78 54 20 / Fax : + 33 (0)2 48 54 34 33

### La Dégustation

Ce vin blanc donne une bonne expression du cépage Sauvignon sur des notes fraîches.

**ACCOMPAGNEMENT** : Coquillages et autres crustacés sont ses meilleurs alliés.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : Entre 8 et 10°C.



**TERROIR** : Sols siliceux ou calcaires.