

« 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.