



SANCERRE BLANC

## LES GARENNES

### LE VIGNOBLE

Les Garennes est une parcelle de 2 hectares exposée sud-ouest sur la commune de Vinon. Le terroir de « Caillotes » (grosses pierres calcaire) sur lesquelles reposent les vignes de Sauvignon Blanc, ont un fort pouvoir de réverbération de la lumière du jour. La maturité des baies y est donc homogène et rapide pour donner ce Sancerre Blanc floral aux notes épicées.

### CÉPAGE

Sauvignon Blanc

### TERROIR

Sol argileux riche en cailloux

### LA VINIFICATION

- Pressurage pneumatique à basse pression
- Débourage statique à froid
- Fermentation avec une sélection de levures propres à chaque parcelle du domaine
- Elevage en cuve inox pendant 9 mois sur lies

### DÉGUSTATION

La robe présente une teinte or aux reflets argentés, très élégante.

Au nez, le vin offre des notes crayeuses et d'agrumes, avec une pointe de zeste d'orange.

C'est en bouche que sa générosité s'exprime, entre notes fraîches d'orange amère et longueurs minérales qui signent une belle complexité.



#### Accompagnement

Filet de turbot légèrement rôti et ses petits légumes, coquilles Saint-Jacques marinées au gingembre.



#### Température de Service

Entre 11 et 13°C



#### Vieillessement

6 à 8 ans

### RÉCOMPENSES



Millésime 2023

James Suckling - 92/100 pts

Wine Spectator - 92/100 pts

Millésime 2022

Wine Spectator - 91/100 pts

Wine Enthusiast - 90/100 pts

Millésime 2021

Wine Enthusiast - 93/100 pts