

# LA JOLIE BRISE

AOP SANCERRE



**REGION**  
VAL DE LOIRE



**CÉPAGE**  
SAUVIGNON BLANC



**GARDE**  
5 ANS



## TERROIR

LES VIGNES SITUÉS SUR LA COMMUNE DE BUÉ, PROFITENT D'UN CLIMAT CONTINENTAL QUI PERMET UNE BONNE MATURITÉ AVEC UNE COMPLEXITÉ AROMATIQUE LÉGÈREMENT ACIDULÉE. LE SOL, COMPOSÉ DE CRAIE DE TUFFEAU TYPIQUE DE LA RÉGION, APPORTE PUISSANCE ET MINÉRALITÉ AU VIN.



## VINIFICATION

APRÈS LES VENDANGES LES GRAPPES SONT PRESSÉS TRÈS DÉLICATEMENT. LE MOÛT FERMENTE EN CUVES THERMOS-RÉGULÉES PENDANT 20 JOURS. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ EN CUVES SUR LIES FINES DURANT 6 MOIS.



## DEGUSTATION

LA JOLIE COULEUR OR BLANC DE CE FLACON ET LE NEZ TRÈS COMPLEXE NOUS AMÈNE SUR DES NOTES DE FRUITS EXOTIQUES AVEC UNE POINTE D'AGRUMES TRÈS PRONONCÉE. EN BOUCHE, L'ATTAQUE EST FRAICHE ET MINÉRALE LIBÉRANT DES ARÔMES DÉLICATS DE FRUITS BIEN MÛRS. FINE ET ÉLÉGANTE, CETTE BELLE CUVÉE SE TERMINE PAR UNE FINALE PERSISTANTE AVEC DES NOTES SALÉES NOUS RAPPELANT LA JOLIE BRISE.



## ACCORD METS ET VINS

CE VIN ACCOMPAGNERA À MERVEILLE LES HUITRES, LES PETITES TOASTS AU CAVIAR, LE HOMARD EN SAUCE HOLLANDAISE À L'ORANGE, LES FROMAGES COMME LE BEAUFORT, LE MORBIER, OU ENCORE LA TARTE AUX MÛRES.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE:** 10° - 12°

