



## Cave des Vins de Sancerre - Les Broux

### Vignoble

Le vignoble des Cave des Vins de Sancerre s'étend sur 15 communes et 3 000 ha, dont 80% en Sauvignon blanc et 20% en Pinot Noir. Le terroir se compose de trois types de sols : les terres blanches, les caillottes et les terres argilo-siliceuses. Grâce aux raisins provenant de tous ces villages et de tous ces types de sol, la coopérative fait de superbes assemblages.

### Vinification

Vinification à basse température en cuve inox thermorégulée. Elevage de 6 mois en cuve inox.

### Dégustation

Ce Sancerre présente une robe or pâle. Il dévoile des notes d'agrumes (orange, pamplemousse et citron) qui se marient délicatement avec des arômes fruités et une touche minérale. En bouche, il est vif, riche, onctueux, doté d'une belle finale.

Le servir à 10-12°C avec du porc, des crustacés, de la cuisine indienne ou vietnamienne, un plat végétarien, ou du fromage de chèvre ou Crottin de Chavignol.

Alcool 12,5°

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant

<https://www.la-cave-cellar.com>