

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



# SANCERRE

## DOMAINE VACHERON

AOP Sancerre

ACCORDS



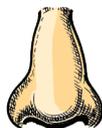
**OUVRIR** } 30 mins avant  
**SERVIR** } à 10 -12°C  
**GARDE** } 5 ans

**Terroir:**  
Sol d'argile et de silex  
**Cépage:**  
100% Sauvignon  
**Vinification :**  
Vendange manuelle en caissette.  
Tri sur table.  
Fermentation en fût de chêne.  
Pressurage lent à froid.  
Levures indigènes.  
**Élevage :**  
4 mois en cuve..

Notes de Dégustation



Jolie robe  
or pâle.



Fin. Frais de silex.  
Une pointe de  
fleurs blanches.



Fine et élégante, sa-  
veurs de fruits blanc.  
Belle longueur.



**PRODUIT DE LA MER**

À déguster sur un tour-  
teau et mayonnaise  
maison.

**PLANXA**

Parfait sur un beau  
loup grillé.



**COCOTTE**

Idéal sur un filet mi-  
gnon de porc à la  
sauge.

**CHIC**

Sublimera un gratin  
d'écrevisses.





C'est au début du 20<sup>ème</sup> siècle que la famille Vacheron s'installe sur les terres sancerroises et exerce la polyculture sur la quarantaine d'hectares de terrain du domaine.

Depuis 2004, le domaine est certifié en agriculture biologique et biodynamique. **Jean-Laurent Vacheron et sa famille** cultivent 47 hectares de vignes regroupées sur la faille géologique de Sancerre. Les vins blancs et rouges proviennent de terroirs de silex et de calcaire issus des cépages Pinot Noir et Sauvignon.

Les Vacheron continuent à affiner leur style, entre finesse et puissance, élaborant des blancs de très grande classe, à la fois mûrs et tendus, qui délivrent avec beaucoup de subtilité d'arômes et de texture, les nuances de chaque terroir.

*Domaine Vacheron Sancerre*

**DOMAINE VACHERON**



*Caves Maillol* – Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop  
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30  
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://boutique.caves-maillol.fr)

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération