

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LE PARADIS DOMAINE VACHERON

AOP Sancerre



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } à 12°C
GARDE } 5 - 10 ans

Terroir:
Sol d'argile et de silex

Cépage:
100% Sauvignon

Vinification :
Vendange manuelle en caissette.
Tri sur table.
Pressurage à basse pression et décantation à froid.

Élevage :
Information non communiquée.

ACCORDS



FRUITS DE MER

À déguster sur une bourriche d'huîtres de Belon.

CHIC

Sublimera une poêlée de Saint-Jacques justes snackées au beurre.



PLANXA

Idéal sur une langoustine grillée aux baies roses.

FROMAGE

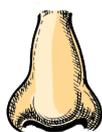
Superbe sur une tartine au Crottin de Chavignol et huile d'olive.



Notes de Dégustation



Jolie robe pâle et limpide.



Subtil des notes de miel, citron, fleur d'acacia et une pointe mentholée.



Franche, minérale avec des saveurs d'agrumes et de fleurs blanches.



C'est au début du 20^{ème} 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 - 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