

GEORGES MILLÉRIOUX ET FILS

SANCERRE CUVÉE TRADITION

Loire , France



Disponibilité Saq +13386441

Humain Jean-Claude et Nicolas Millérioux

Millésime 2015

Appellation Sancerre AOC

Lieu, Lieux-Dits Amigny

Sols Majorité de calcaires de Buzançais sur Kimméridgien inférieur et calcaires lités supérieurs sur Oxfordien supérieur

Altitude Des Vignes 220 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud

Cépages 100 % Sauvignon blanc

Viticulture Raisonnée

Palissage Guyot simple

Pi/Hect 7500 pi/ha

HI/Hect 50 hl/ha

Vendanges Manuelle à partir de vignes de 20 à 40 ans. La vendange est éraflée puis acheminée par tapis au pressoir pneumatique

Vinification Thermorégulation, élevage sur lies. 20% des jus font une macération pelliculaire de 6 semaines

Levures Indigènes

Élevage Sur lies fines

Alcool 12.5% alc./vol.

Sulfites 53 mg/l

Sucre 2 g/l

Acidité 5.60g/l

Couleur Jaune paille, clair et brillant

Dégustation Nez exotique, sur des notes de mangue, de miel et d'épices. Bouche ample, presque moelleuse, équilibrée sur le fil du rasoir par un léger perlant qui apporte du peps à l'ensemble. Finale épicée tout en souplesse.

Température De Service 12°C

BOIRES