GEORGES MILLÉRIOUX ET FILS

SANCERRE LES CHASSEIGNES

Loire , France



Disponibilité	Importation privée
Humain	Jean-Claude et Nicolas Millérioux
Millésime	2016
Appellation	Sancerre AOC
Lieu, Lieux-Dits	Les Chasseignes
Sols	Majorité de Calcaires de Buzançais sur Kimméridgien inférieur (60%) et Calcaires lités supérieurs sur Oxfordien supérieur (40%).
Altitude Des Vignes	230 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud
Cépages	100% Sauvignon blanc
Viticulture	Raisonnée
Palissage	Guyot simple
Pi/Hect	6700-7500 pi/ha
Hl/Hect	39 hl/ha
Vendanges	Mécanique
Vinification	Fermentation longue à basse température légère filtration à la mise en bouteilles.
Levures	Indigènes
Élevage	Élevage sur lies de plus de 8 mois, légère filtration à la mise en bouteilles.
Alcool	14% alc./vol.
Sulfites	65 mg/l
Sucre	1.2 g/l
Acidité	4.3 g/l
Couleur	Jaune paille claire et brillant
Dégustation	Arômes végétales délicate qui laisse paraître quelques fruits mûrs, sans trop de puissance. Très élégant et délicat.
Température De Service	12-14°C