

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

HI/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

BOIRES