

RENDEZ-VOUS EN SANCERRE 2022 BLANC

THOMAS RAYNAL-2COEURS



Vignobles de France Régions viticoles Centre Loire

https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03109.png

Un sancerre fait entre amis, pour vous procurer un plaisir, une fraîcheur, une aromatique de fruits blancs et une mineralité qui vous fera passer un bon moment.

Accords mets et vins

Fruit de mer, poisson, crustacé, langoustine, homard

Détails

Domaine : Thomas Raynal - 2Coeurs

Couleur : Blanc

Millesime : 2022

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Biodynamie

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Sauvignon

Région : Val de Loire

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Sancerre

Caractéristiques

Terroir : Majorité de calcaires de Buzançais sur Kimméridgien

Cépage : 100% Sauvignon

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biodynamie - Taille : Guyot simple et Guyot Poussard - Vignes de 30 à 45 ans

Vinification : Vinification naturelle, fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage : Elevage d'un an sur lies

Dégustation

Robe : Reflet or

Nez : Nez très aromatiques sur des notes de poires, de coing

Bouche : Bouche droite, élancée de minéralité avec une matière mûre, impétueuse

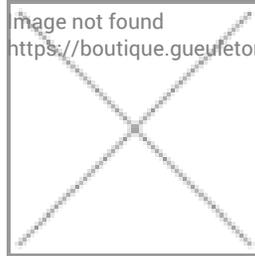
Finale : Finale savoureuse, fraîche et intense

Garde : Entre 5 et 10 ans

Température de service : 10 à 12°C en dégustation et 12 à 14°C pour le repas.

HISTOIRE DU DOMAINE

Amateur de vin et de gastronomie, côtoyant au quotidien des producteurs passionnés, je voulais découvrir un autre aspect du métier du vin en créant avec des amis vigneronnes des cuvées originales et de qualité. La marque de 2CŒURS signifie tout simplement que c'est l'Amitié entre des hommes et femmes du vin qui a rendu cette aventure possible.



https://boutique.gueufeton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png