

VINCENT GRALL

A.O.C. Loira- Sancerre

Este Sancerre es el nuevo cuvée de la finca vinícola de Vincent Grall, una excelente selección de parcelas alrededor de las laderas de Sancerre, vinificadas en una tina de madera.

En el viñedo se utilizan fertilizantes orgánicos, sin pesticidas, sin tratamiento anti-botritis, tratamiento orgánico, regularmente se usa la azada, hierba nativa entre las hileras de vides, poda tardía, limitación estricta de los rendimientos, cosechando a mano, ...



LE GRALL 2017

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Sauvignon Blanc.

INFORMACIÓN

En la bodega: prensado lento, vinificación en tinas viejas de madera, con temperatura controlada.

Crianza: 8 meses en tinas de madera.

NOTAS DE CATA

De color amarillo dorado, limpio y brillante. Su nariz es pura, con aromas cítricos marcados de Pomelo y matices de Piña y con aromas finos de flores blancas. En boca es sutil, donde reaparecen las notas cítricas y de flores blancas, final mineral marcado de piedras ahumadas. Sin duda un vino que refleja la personalidad y el Terroir de Sancerre.

MARIDAJE

Compañero perfecto para quesos semicurados y platos a base de pescado.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com