

M. DESCRANCES



IGP VAL DE LOIRE



Millésime 2022



55% Chardonnay
45% Sauvignon gris



Les parcelles proches l'une de l'autre profitent d'une exposition sud, apportant aux grappes toute leur complexité aromatique



Cette cuvée est issue d'un assemblage du cépage chardonnay, qui lui donne sa charpente, et du cépage sauvignon gris, qui lui apporte l'élégance du fruit



12,5% vol.



Ce vin dévoile des notes légères de fruits à noyau (pêche, nectarine) et de légères notes florales (acacia)



En bouche, toute l'élégance du fruit s'exprime en attaque, et laisse place à un final souple et long



Se déguste idéalement à l'apéritif, ou sur un poisson



Servir entre 8 et 10° C



À déguster dans les 3 ans