

ROC DE L'ABBAYE

SANCERRE BLANC

Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com

VARIEDAD

100% Sauvignon Blanc

VIÑEDO

El Domaine Roc de l'Abbaye se encuentra en Saint-Satur a orillas del río Loira y al pie de la Colline de Sancerre.

Las vides están plantadas en colinas sobre suelos de sílex.

VINIFICACIÓN

Después de una rigurosa selección del fruto, se prensa y estabiliza en frío 8 días antes de la fermentación alcohólica.

El vino permanece sobre lías durante 6 meses y recibe batonnage frecuentemente.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Color amarillo paja con reflejos plateados, limpio y brillante.

Nariz: Aromas cítricos, frutos de hueso, pera, manzana, frutos exóticos, hierbas frescas y notas de pedernal.

Boca: Sabores dominados por los cítricos, acidez vibrante, largo final acompañado por notas minerales.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Servir entre 10° y 12 ° C.

Ideal como aperitivo, puede acompañar moluscos, mariscadas, conejo asado, guisos de cerdo, pescado blanco a la mantequilla o verduras salteadas.

