



DOMAINE GERARD FIOU  
SANCERRE

## SANCERRE BLANC

Cette qualité de Sancerre est issue de vieilles vignes de Sauvignon plantées sur les célèbres coteaux de silex de Saint-Satur, couvrant la partie la plus à l'est du Sancerrois.



### CÉPAGE

Sauvignon blanc

### TERROIR

Silex

### LA VINIFICATION

Vinifié en cuves inox thermorégulées, ce vin est élevé sur ses lies fines de fermentation, qui sont régulièrement remises en suspension par bâtonnage et ceci, pendant plus de 6 mois.

### DÉGUSTATION

Ce Sancerre blanc aux arômes de pierres à fusil et au bouquet épicé, puissant en fruit et en corps, rappelle la fleur de sauvignon et la sève de vigne. D'un équilibre exemplaire, d'une finesse et d'une expression harmonieuse, il développe toute son élégance au fur et à mesure de sa maturation en bouteille.



#### Accompagnement

Inégalé en accompagnement de produits nobles de la mer.



#### Température de Service

12°C



#### Vieillessement

3-5 ans

### RÉCOMPENSES

2021 - TOP 100 Wine Spectator  
2019 - 90 pts - Wine Enthusiast  
2019 - \*\* - Guide Hachette  
2018 - 90 pts - Wine Enthusiast  
2017 - 90 pts - Wine Spectator  
2016 - 90 pts - Wine Enthusiast  
2015 - 90 pts - Wine Enthusiast

