



DOMAINE MERLIN CHARRIER SANCERRE BLANC



Cépages :

- Merlot 60 %
- Cabernet Sauvignon 20%
- Cabernet Franc 20%



Vinification :

Passage à la main pour éliminer les grappes altérées. Elevage : Vinification traditionnelle en cuve avec contrôle des températures de fermentation.



Terroir :

Calcaire tendre, Calcaire dur, Les Marnes



Dégustation :

Robe or blanc aux reflets argentés. Le nez est de bonne intensité, les arômes sont ouverts ? Les fruits (poire, raisin) dominent au premier nez. Ils sont nuancés de notes florales. La bouche est souple en attaque, ronde, charnue, équilibrée par une belle fraîcheur. Le profil fruité se confirme en bouche avec une belle persistance aromatique sur le raisin frais et la mirabelle.



Accords mets /vin :

Crottin de chavignol, huîtres, escalope de dinde au curry, aile de raie aux câpres...

