

**AOC Sancerre Blanc**  
**Domaine des Terres Blanches**  
**75 cl – 12,5° Vol**



Fiche technique créé le 08/08/2022

**Dénomination et descriptif du produit**

AOC Sancerre Blanc  
Domaine des Terres Blanches  
Le Vallon

Vins Vallée de la Loire  
75cl – 12,5° Vol

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.

**Conservation et Stockage**

Stocker idéalement autour de 10°C,  
au sec, à l'abri de la lumière et des  
courants d'air.

Pour une longue conservation  
l'essentiel étant de respecter : une  
température basse et constante  
(autour de 10°C), une hygrométrie  
élevée (taux d'humidité).

**Liste des ingrédients et des allergènes majeurs**

**Liste des ingrédients :**

Cépages : : 100 % Sauvignon Blanc

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

**Le + Produits**

Ce vin provient d'une parcelle « Le Vallon » dont la superficie est de 2ha 76a. L'âge moyen des vignes, plantées sur des sols de caillottes, est de 25 ans.

A l'issue d'un pressurage tout en douceur, cette sélection parcellaire ramassée à la main fermente en cuve inox thermo-régulée pendant une vingtaine de jours. Le vin est élevé en cuve pendant 8 mois sur lies fines pour lui conférer gras et finesse

**Conseils de dégustation**

Ce vin intensément aromatique présente des arômes d'agrumes et de pêches blanches. En bouche, le Vallon est ample, gras et franc, terminant sur des notes minérales et une belle longueur.

LA BOUCHE : Tendue, minérale, tranchante, les Terres Blanches est une cuvée pour les amateurs de Sauvignon Blanc. La bouche est franche et directe.

LE NEZ : Le nez nous reçoit avec des arômes de buis, de bourgeon de cassis.

Température de service environ 10°.

**Accords Mets & Vins :**

Le Vallon accompagnera parfaitement les poissons grillés, crottins de Chavignol, brochettes de poulet tandoori ou les sushis & sashimis.

**Comptoir de la Gastronomie**

Épicerie Fine et Restaurant

34 rue Montmartre 75001 Paris

01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur [www.comptoirdelagastronomie.com](http://www.comptoirdelagastronomie.com)