

Alain et Elisa GUENEAU

Sancerre Blanc

La Guiberte



Cépage : Sauvignon

Superficie : 11 hectares

Vignoble : Taille Guyot simple, enherbage et culture raisonnée

Sol : Argilo-calcaire à Sury-en-Vaux

Vinification : Pressurage basse pression, débourbage à froid, cuves inox thermo-régulées, conservation sur fines lies.

Dégustation : Robe or pâle avec des reflets verts.  
Le nez offre un bouquet de fleurs blanches et de fruits exotiques.  
La bouche présente un bon équilibre, du gras et une belle persistance.  
Servir entre 12° et 13°