

Hubert Brochard

LES TROIS COTEAUX CAILLOTES

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Sancerre

Zona produttiva In parcelle a Chavignol con pendenze di 25°.

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Tipologia del terreno Terreni di marne kimmeridgiane (caillotes e griottes).

Vinificazione Vinificazione in acciaio.

Invecchiamento Affinamento sui lieviti per oltre 6 mesi in legno, anfore e acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

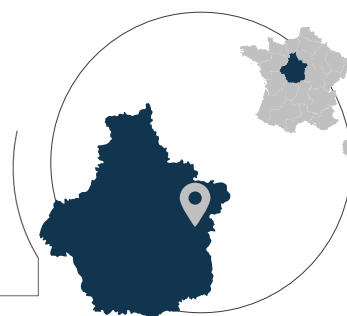
Colore Giallo chiaro.

Profumo Al naso è maturo, complesso e potente, con note di mela cotogna e altri frutti bianchi.

Sapore Al palato la sua consistenza calcarea, decisamente fresca, sostiene vivaci rimandi alla frutta matura.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a salmone, sogliola e altri pesci.

Temperatura di servizio 12°C



SANCERRE / VALLÉE DE LA LOIRE



ANNO DI FONDAZIONE | 1900



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC

ENOLOGO | RODRIGO ZAMORANO

