



DOMAINE DAULNY - CLOS DE CHAUDENAY - SANCERRE

PRODUIT

Ce Sancerre blanc provient d'une vieille parcelle exposée plein sud, où les ceps profondément enracinés offrent une expression riche et structurée du terroir. Le nez séduit par des arômes de fruits mûrs, d'écorce d'orange, de fleurs blanches et une touche discrètement fumée. En bouche, l'attaque est généreuse, portée par une belle concentration et une minéralité subtile. L'élevage sur lies fines apporte du volume et une texture élégante. La finale est longue, salivante, et d'une belle persistance aromatique. Ce vin racé se prête parfaitement à la gastronomie : poissons nobles, volailles en sauce, fromages affinés. Un blanc de caractère, précis et harmonieux, à apprécier dès aujourd'hui ou après quelques années de garde.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Vallée de la Loire / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,0%
Potentiel de garde	5 ans
Cépages	Sauvignon Blanc