

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LOIRE /
Centre-Val de Loire

CHAMBRATES

DOMAINE VACHERON

AOP Sancerre



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } à 12°C
GARDE } 5 - 10 ans

Terroir:
Sol d'argile et de silex

Cépage:
100% Sauvignon

Vinification :
Vendange manuelle en caissette.
Tri sur table.
Pressurage à basse pression et décanta-
tion à froid.

Élevage :
12 mois en fût de chêne.

ACCORDS



LEUCATE

À déguster sur une
belle bourriche
d'huitres

CRUSTACÉS

Sublimera des spa-
ghettis aux coques en
persillade et à l'ail.



AU FOUR

Blanquette de la mer
au curry.

FROMAGE

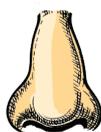
Sublimera un Valencay,
un Sainte-Maure de
Touraine.



Notes de Dégustation



Jolie robe
pâle et
limpide.



Subtil quelques
notes exotiques
de mangue et de
fruits jaunes.



Superbe et élégante.
Une texture riche et une
belle finale minérale et ten-
due. Une pointe de salinité.



C'est au début du 20^{ème} siècle que la famille Vacheron s'installe sur les terres sancerroises et exerce la polyculture sur la quarantaine d'hectares de terrain du domaine.

Depuis 2004, le domaine est certifié en agriculture biologique et biodynamique. **Jean-Laurent Vacheron et sa famille** cultivent 47 hectares de vignes regroupées sur la faille géologique de Sancerre. Les vins blancs et rouges proviennent de terroirs de silex et de calcaire issus des cépages Pinot Noir et Sauvignon.

Les Vacheron continuent à affiner leur style, entre finesse et puissance, élaborant des blancs de très grande classe, à la fois mûrs et tendus, qui délivrent avec beaucoup de subtilité d'arômes et de texture, les nuances de chaque terroir.

Domaine Vacheron Sancerre

DOMAINE VACHERON



Caves Maillol – Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération