

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LOIRE /
Centre-Val de Loire

SANCERRE

DOMAINE VACHERON

AOP Sancerre



OUVRIR } 1 h avant
SERVIR } 15°C
GARDE } 5 ans

Terroir :
Sol e craie et de silex.

Cépage :
100% Pinot Noir

Vinification :
Récolte manuelle.
Levures indigènes.

Élevage :
En foudre et en barrique.

ACCORDS



PLANXA

Superbe sur une belle entrecôte grillée.

CUISINE DE MAMIE

Parfait sur le porcelet rôti aux herbes fraîches de Josiane.



EN COCOTTE

Sublimera une côte de veau braisée aux oignons doux caramélisés.

AU FOUR

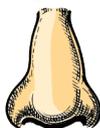
Parfait sur un carré d'agneau au thym.



Notes de Dégustation



Robe rouge rubis brillante.



Des notes de fruits rouges bien mûrs presque confiturés et floral.



Superbe. Très belle longueur.



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