



Vincent Grall - Tradition



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2013
Catégorie: 1
Couleur: Blanc
Appellation: Sancerre
Cépage(s): Sauvignon blanc
Région: Val de Loire
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Cette bouteille se présente à nous sous une belle robe jaune pâle très brillante aux reflets verts, presque argentés. Le nez est typique avec ces notes minérales sur la pierre mouillée, le silex, puis florales, le buis. Il est très flatteur. La bouche est incisive, tendue, dynamique avec un beau bouquet floral, aubépine, fleurs d'acacia. Finale très désaltérante. Servir vers 10°-12° dès l'apéritif ou sur un tartare de bar aux légumes.

ACCORDS METS

Coquilles St-Jacques
Cuisseau de lapin rôti au thym
Brochettes de poissons

LIEUX DE VENTE

Vincent Grall
149 AVENUE NATIONALE
18300 SANCERRE
Tel : 0248780042
<http://www.grall-vigneron-sancerre.com>