1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014

★★★

♥ COUP DE COEUR



Vincent Grall - Le Manoir

Vincent Grall

France · Val de Loire

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2013
APPELLATION	Sancerre
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Sauvignon blanc
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Très belle robe jaune pâle brillante aux reflets verts. Le nez s'exprime richement, oscillant entre fruits blancs exotiques, litchis et agrumes, une pointe iodée. La bouche oscille entre gras avec de petites notes fumées, grillées et la fraîcheur, agrumes confits. Vin de gastronomie avec un élevage maitrisé et une belle longueur en bouche et une impression de pignon de pin. Servi vers 10°-12° il fera le compagnon heureux d'un homard juste grillé, sauce agrumes.

Dégusté le 13/06/2014

ACCORDS METS

Foie Gras terrine
Homard grillé

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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