



## Vincent Grall - Le Manoir



### 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

*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 maîtrisé 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.*

#### ACCORDS METS

Foie Gras terrine  
Homard grillé

#### LIEUX DE VENTE

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