



## Vincent Grall



### FICHE TECHNIQUE

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

### L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

*Belle robe rose pâle brillante aux reflets saumonés. Le nez assez discret à l'ouverture a besoin d'une légère aération pour nous emmener au jardin avec des touches de pivoine, de rose. Une pointe de gourmandise avec de jolies fraises. La bouche est fraîche, dynamique, assez nerveuse. Il est très désaltérant avec cette minéralité. Nous retrouvons des notes de groseille. Servi vers 10°, il vous rafraichira dès l'apéritif ou sur une entrée à votre choix.*

#### ACCORDS METS

Melon au Jambon de Bayonne  
Tajine de poulet  
Sushis

#### LIEUX DE VENTE

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