

**AOC Sancerre Blanc**  
**Domaine des Terres Blanches**  
**75 cl – 12,5° Vol**



Fiche technique créé le 08/08/2022

**Dénomination et descriptif du produit**

AOC Sancerre Blanc  
Domaine des Terres Blanches  
Le Vallon

Vins Vallée de la Loire  
75cl – 12,5° Vol

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.

**Conservation et Stockage**

Stocker idéalement autour de 10°C,  
au sec, à l'abri de la lumière et des  
courants d'air.

Pour une longue conservation  
l'essentiel étant de respecter : une  
température basse et constante  
(autour de 10°C), une hygrométrie  
élevée (taux d'humidité).

**Liste des ingrédients et des allergènes majeurs**

**Liste des ingrédients :**

Cépages : : 100 % Sauvignon Blanc

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

**Le + Produits**

Ce vin provient d'une parcelle « Le Vallon » dont la superficie est de 2ha 76a. L'âge moyen des vignes, plantées sur des sols de caillottes, est de 25 ans.

A l'issue d'un pressurage tout en douceur, cette sélection parcellaire ramassée à la main fermente en cuve inox thermo-régulée pendant une vingtaine de jours. Le vin est élevé en cuve pendant 8 mois sur lies fines pour lui conférer gras et finesse

**Conseils de dégustation**

Ce vin intensément aromatique présente des arômes d'agrumes et de pêches blanches. En bouche, le Vallon est ample, gras et franc, terminant sur des notes minérales et une belle longueur.

**LA BOUCHE :** Tendue, minérale, tranchante, les Terres Blanches est une cuvée pour les amateurs de Sauvignon Blanc. La bouche est franche et directe.

**LE NEZ :** Le nez nous reçoit avec des arômes de buis, de bourgeon de cassis.  
Température de service environ 10°.

**Accords Mets & Vins :**

Le Vallon accompagnera parfaitement les poissons grillés, crottins de Chavignol, brochettes de poulet tandoori ou les sushis & sashimis.

**Comptoir de la Gastronomie**

Épicerie Fine et Restaurant

34 rue Montmartre 75001 Paris

01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur [www.comptoirdelagastronomie.com](http://www.comptoirdelagastronomie.com)