



DOMAINE GERARD FIOU  
SANCERRE

## SANCERRE BLANC

### LE VIGNOBLE

Cultivé en Agriculture Biologique et en haute densité sur les coteaux de silex de Saint-Satur, en bord de Loire.

Âge des vignes : supérieur à 35 ans.

### CÉPAGE

Sauvignon Blanc

### TERROIR

Silex

### LA VINIFICATION

Vinifié en cuves inox thermorégulées, ce vin est élevé sur ses lies fines de fermentation pendant 6 mois.

### DÉGUSTATION

Servi à 12°C, ce vin aux arômes de pierres à fusil et au bouquet fruité, rappelle la fleur de Sauvignon et la sève de vigne. D'un équilibre exemplaire, il s'exprime avec finesse et harmonie.



#### Accompagnement

St-Pierre rôti au fenouil  
Filets de sole girolles à la crème d'ail  
Poularde aux truffes



#### Température de Service

12°C



#### Vieillessement

3-5 ans

### RÉCOMPENSES

2023 - Wine Enthusiast - 90 pts  
2023 - Wine Spectator - 90 pts  
2023 - Guide Hachette - 1 étoile  
2023 - James Suckling - 92 pts  
2021 - Wine Spectator - 90 pts TOP 100  
2019 - Wine Enthusiast - 90 pts  
2019 - Guide Hachette - 2 étoiles

