



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOC Sancerre Cuvée Caractères 2018 Moreux



Présentation du vin

La famille Moreux cultive 10 ha des 2 700 ha que compte l'appellation Sancerre. Le Sancerre est l'un des vins blancs français les plus renommés dans le monde entier. Sancerre est également un très joli village avec son château typique. Le Sancerre est produit dans 15 villages ; les vins provenant du village de Chavignol font partie des meilleurs vins de Sancerre. Le Domaine est membre des "Vignerons Indépendants" qui assure l'authenticité des produits et la qualité du travail.

Exploitation labellisée HVE (Haute valeur environnementale)

Assemblage

Superficie: 10 hectares de vignes: - ¾ de Sauvignon - ¼ de Pinot Noir

Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	75 cl

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

ACCORDS METS ET VINS : Rôti de porc , Fromage de Chèvre, Côte de bœuf, Côte d'agneau, Fromages de caractère

Température conseillée

A déguster entre 13° et 15°

Conseil de garde

A consommer entre 2019 et 2025



Apparence

Couleur rouge, soutenue, reflets rouges.



Nez

Arômes de fruits confiturés, arômes de figue, arômes de pruneau, arômes de cacao, arômes d'argile.



Bouche

Complexe, généreuse, souple, tanins frais, souple, corps léger, bonne intensité, bonne persistance.