

## SANCERRE BLANC Domaine Vacheron 1/2 fles

Een witte Sancerre is altijd gemaakt van de Sauvignondruif en moet uit Sancerre zelf of een van de dertien omringende gemeenten afkomstig zijn. De kelders van Domaine Vacheron liggen midden in Sancerre zelf en deze familie streeft voor alles naar kwaliteit. Hun uitstekende Sancerre is op zijn best tussen zijn eerste en vierde jaar en laat zich prachtig combineren met allerlei soorten vis, schaal- en schelpdieren, koude voorgerechten en zeker niet te vergeten de geitenkaas uit het vlakbij gelegen dorpje 'Chavignol'. Schenk hem op 10 à 11 graden Celsius. Knappe witte Loire!

<b>Artikelnummer:</b>	P175HI
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Loire
<b>Appelatie:</b>	AC Sancerre
<b>Druivensoort:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Rijping op vaten:</b>	Geen

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)

## SANCERRE BLANC Domaine Vacheron 37,5cl.

Le sancerre est toujours élaboré à partir du seul sauvignon blanc et doit provenir de la commune de Sancerre ou d'une des treize communes environnantes. Les caves du Domaine Vacheron, qui ne cherche qu'à produire des vins de qualité, sont situées au centre de la commune même de Sancerre. L'excellent sancerre de ce domaine est au mieux de sa forme entre sa première et sa quatrième année et sera le compagnon idéal de toutes sortes de poissons, de coquillages ou de crustacés, d'entrées froides et bien entendu du fromage de chèvre du village tout proche de Chavignol. A servir à 10-11 degrés. Un blanc de Loire merveilleux !

<b>N°:</b>	P175HI
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Loire
<b>Appellation:</b>	AC Sancerre
<b>Cépage:</b>	Sauvignon Blanc
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Vieillessement en fûts:</b>	Pas vieilli en fûts

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)