

Henry Pellé

la croix au garde sancerre



Cépage
sauvignon

Année de plantation
1987

Superficie
4 hectares

Densité de plantation
7500 pieds/hectare

Terroir
argilo-calcaire de type "caillotes"

Vinification

- pressurage direct à l'arrivée en cave
- débourage
- fermentation en cuves inox

Élevage

- sur lies
- en cuves inox (majoritairement), cuves bois et fûts

Un classique en Sauvignon

Depuis 1982, le domaine cultive 4 hectares de Sancerre sur la commune de Montigny. Le terroir argilo-calcaire de type "caillotes" produit des vins d'une grande régularité et d'une belle finesse.

Un vin de belle persistance aromatique où se mêlent des notes d'agrumes et des arômes floraux soutenus par une jolie minéralité.

Disponible en 375 et 750 ml

menetou-salon & sancerre

18220 morogues - france
tél. +33 (0)2 48 64 42 48 - fax +33 (0)2 48 64 36 88
www.domainepelle.com