



00101180

**Domaine Vacheron Chambrates**

**750 ml 6 /c**

Procedencia: A.O.C. Sancerre - Valle del Loira, Francia.

Variedad: Sauvignon Blanc 100%.

Crianza: Foudres (35 hl) de roble francés, 12 meses.

Nariz: Expresiva. Percepción de notas a frutas cítricas acompañadas de una compleja mineralidad.

Boca: Penetrante entrada. Exquisita frescura y mineralidad en armonía. Intensidad y fineza en conjunto. Largo y placentero final.

Maridajes opcionales entre otros: Ostras y crustáceos, pastas con foie gras y trufas, así como las carnes blancas y los quesos de cabra curados.

94 Pts, 2013 - Robert Parker