



INSTANT

DOMAINE LES TERRES D'OCRE

12 rue des Gravoches 03500 CHATEL-DE-NEUVRE



<u>Appellation</u>	Saint-Pourçain Blanc
<u>Cépage / Variety</u>	75 % Chardonnay & 25 % Tressalier
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	12 ans / 12 years
<u>Terroir / Soil</u>	Sablo-argileux. Sandy-clay.
<u>Vinification / Wine making</u>	Vendanges manuelles. Vinification séparée des 2 cépages, débouillage à froid, levures indigènes, fermentation alcoolique contrôlée à 19°C. Élevage en cuve inox, sur lies. Manual harvest. <i>Separate vinification of the 2 grape varieties, cold settling, indigenous yeasts, alcoholic fermentation controlled at 19 °C. Ageing in stainless steel tanks on the lees.</i>
<u>Dégustation / Tasting</u>	Le nez est marqué par des notes fruitées (agrumes, poire, pêche), florale et de miel. La bouche est fraîche et aromatique, équilibrée et d'une belle longueur. Elle laisse une agréable sensation de rémanence fruitée et florale avec des notes de fruits secs. <i>The nose is marked by fruity (citrus, pear, peach), floral and honey notes. The palate is fresh and aromatic, balanced and with a good length. It leaves a pleasant sensation of fruity and floral aftertaste with notes of dried fruit.</i>
<u>Conservation / Storage</u>	10 ans / 10 years
<u>Accords / Food pairing</u>	Il accompagnera parfaitement un gratin d'épinards au saumon ou un Feuilleté aux asperges. <i>It is the perfect accompaniment to a spinach gratin with salmon or an asparagus puff pastry.</i>