

9, Route de Chavignol

**18300 SANCERRE**

Téléphone : 02 48 78 51 00

Télécopie : 02 48 78 51 09

E-Mail : sicavac@wanadoo.fr

**M. LANGLOIS Michel**

17 rue de Cosne

58200 POUIGNY

Sancerre, le 9 juin 2022

## **ANALYSE SENSORIELLE**

Vin : AOC Sancerre Blanc 2021

*Réf.* : 21 35 289

### **DESCRIPTION :**

- Œil** Couleur jaune pâle, reflets argentés
- Nez** Premier nez assez discret sur des notes florales et légèrement mentholées. A l'aération, le nez s'ouvre sur des arômes épicés d'anis, de poivre blanc. On retrouve la trame florale et minérale avec quelques notes de fruits jaunes (abricot).
- Bouche** Une attaque avec beaucoup de fraîcheur et de vivacité. La bouche est cohérente avec le nez, on retrouve des notes florales et de citron. Un vin tout en finesse et en tension qui se termine sur des notes minérales très légèrement iodées.

Lucie ANGUENOT,

