



DOMAINE DU NOZAY

SANCERRE

UN TOX HIC

RÉCOLTE

2020

Vin De France



Cépage

100% Sauvignon

Vinification & Elevage

Cette cuvée est issue d'une macération pelliculaire de douze mois en amphore en terre cuite. Fermentation en levures indigènes, sans soufre ajoutée. Après les douze premiers mois, les grains sont pressés dans un petit pressoir à bois. Puis, le vin continuera son élevage dans un fût de chêne pendant dix-huit mois. Mis en bouteille au mois de septembre, cette cuvée est un vin de France non millésimé et sans mention de cépage.

Dégustation

A découvrir