

SANCERRE Blanc
Cuvée **La Fleur de Galifard**

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Superficie : 0,50ha

Terroir

Une seule parcelle âgée de 50 ans, sur un terroir de terres blanches et d'argile.

Culture

Parcelle travaillée en lutte raisonnée, et enherbée dans l'inter-rang.

Vinification

Vendanges manuelles. Pressurage pneumatique. Seulement la première partie des presses est fermenté en fût de 600l, suivis d'un élevage sur lies fines pendant 9 mois.

Elevage : 100% barriques de 3 à 5 vins

Dégustation

Robe jaune paille avec de beaux reflets brillants. Son nez est très complexe pour s'ouvrir tout au long de la dégustation sur des notes de miel et de menthol. La bouche est riche et équilibrée avec beaucoup de relief. La finale est très persistante avec une très belle rétro – olfaction.

A boire

Dans les 3 à 10 ans suivant le millésime et le stockage.

