

SANCERRE Blanc
Cuvée *Les Monts Damnés*

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Superficie : 1ha

Terroir

Les parcelles des Monts Damnés sont exposées au sud sur un sol de marnes Kimméridgiennes et de terre blanche sur un relief très escarpé.

Culture

Vignoble cultivé en lutte raisonnée avec un enherbement dans l'inter – rang.

Vinification

Vendanges manuelles. Pressurage direct, la fermentation se fait en cuve thermo-régulée entre 15°C et 18°C. Suivis par un élevage sur lies fines durant 9 mois.

Elevage : 100% cuve

Dégustation

Robe dorée avec quelques reflets verts. Nez très fin et complexe qui laisse apparaître des notes exotiques (mangue, litchi...). La bouche est dense et minérale avec une finale très persistance.

A boire

Dans les 3 à 8 ans suivant le millésime et le stockage.

