

SANCERRE Blanc
Cuvée *L'Authentique*

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Superficie : 6ha50

Terroir

Une vingtaine de parcelles âgées de 20 ans de moyenne, sur un terroir de caillottes (dominance de calcaire).

Culture

Travail en lutte raisonnée avec une partie de vignes enherbées.

Vinification

Vendange manuelles et mécaniques. Pressurage pneumatique. Fermentation en cuve thermo-régulées entre 15°C et 18°C, suivis d'un élevage sur lies fines durant 4 mois.

Elevage : 100%

Dégustation

Robe couleur or clair avec des reflets verts. Nez plaisant, très expressif et complexe. Bouche ample et grasse avec une belle fraîcheur et une finale persistante sur la typicité du Sauvignon.

A boire

Maintenant ou dans les 3 ans suivant le millésime et le stockage.

