



SANCERRE BLANC CUVÉE PRESTIGE

Cépage : 100 % Sauvignon

Potentiel de garde : à consommer dans les 5 ans

Vinification : Les grappes arrivent dans le conquêt et passent sur une table de tri automatisée. Le raisin arrive ensuite dans les cuves et restera 2 jours en macération pelliculaire ce qui lui donne des arômes puissants et quelques notes grasses. Le vin est ensuite filtré puis le moût est débourbé (enlever les parties solides). Après la fermentation (17°) le sucre s'est transformé en alcool. Le vin sera filtré et analysé en laboratoire avant d'être mis en bouteille.

Notes de dégustation : un vin original 100% Sauvignon
La cuvée prestige se caractérise par des arômes puissants de fruits et de fleurs. La macération pelliculaire lui donne une texture ronde, plus grasse en bouche.

Accords mets et vin : Apéritif, foie gras, Saint jacques, desserts

Composition du sol (terroir) : argilo - calcaire

Année de plantation des vignes : 1985-1990

Parcelles : « Nozay »

Période de récolte : fin Septembre

Production annuelle de ce vin : 6 000 bouteilles

Type d'élevage : cuves inox thermo-régulées

Température de service : 8-10°C

Œil : Vin limpide et brillant, nuances jaune paille reflets dorés

Nez : Nez puissant, élégant, notes fruitées et florales

Bouche : Vous trouverez un vin très aromatique avec des notes d'agrumes et de pêches avec une texture plus ronde que le Sancerre classique.

Un vin original à découvrir

