

— DOMAINE DE —  
*La Chézatte*

## SANCERRE BLANC

**Cépage** : 100 % Sauvignon

**Potentiel de garde** : à consommer dans les 3 ans

**Vinification** : Les grappes arrivent dans le conquêt et passent sur une table de tri automatisée avant d'être envoyées au pressoir. Ensuite, le jus de raisin arrive filtré dans les cuves et restera quelques jours au froid pour une meilleure extraction des arômes. Toutes les cuves sont assemblées afin d'homogénéiser la récolte. Ce vin a été élevé 5 mois sur lies ce qui lui donne une finesse subtile. Le vin sera ensuite filtré et analysé en laboratoire avant d'être mis en bouteille.

**Notes de dégustation** : Une jolie découverte 100% Sauvignon : le Sancerre Blanc du domaine de la Chézatte se caractérise par ses arômes d'agrumes et ces notes inimitables de "pierre à fusil". Fruité, minéralité et fraîcheur se mêlent en bouche pour laisser vos papilles pleines d'émotions.

**Accords mets et vin** : Apéritif, poissons, fruits de mer, huitres, viandes blanches, plats épicés et cuisine asiatique. Localement avec le crottin de Chavignol

**Composition du sol (terroir)** : argilo siliceux et calcaires

**Année de plantation des vignes** : 1985-1990

**Parcelles** : « Marnière », « Caillottes », « Nozay », « Cormier »

**Période de récolte** : Fin Septembre à début Octobre

**Production annuelle de ce vin** : 170 000 bouteilles

**Type d'élevage** : cuves inox thermo-régulées

**Température de service** : 8-10°C

**Œil** : Vin limpide et brillant, nuances de jaune pâle à reflets vert-dorés.

**Nez** : nez puissant, élégant, notes d'agrumes et de bourgeons de cassis

**Bouche** : Vous trouverez un vin très aromatique bien équilibré entre fruité et minéralité, longue tenue en bouche. Tout le monde y succombe !

