



## SANCERRE BLANC 2025

**Cépage(s):** 100 % Sauvignon

**Alcool:** 13%

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

**Vinification :** Les grappes arrivent et sont versées sur un tapis de 6m qui rejoint les 2 pressoirs de 80Hl. Le jus de raisin arrive ensuite filtré dans les cuves et restera quelques jours au froid pour une meilleure extraction des arômes. Ce vin est ensuite élevé 5 mois sur lies fines afin de mettre en valeur l'authenticité du Sauvignon et du terroir. 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. Ce millésime est solaire et équilibré, les notes minérales sont bien présentes.

**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) :** 40% argilo-siliceux et 60% argilo-calcaires

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

**Période de récolte :** 3-10 Septembre 2025

**Production de ce vin :** 150 000 bouteilles

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

**Température de service:** 10-11°C

**Œil :** Vin limpide et brillant, nuances jaunes pales à reflets verts 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 !

