

Fiche technique



2023

Sancerre Blanc
Prestige

Caractéristiques du vignoble

- Situation : sur les villages de Bué et Amigny.
- Encépagement : 100% Sauvignon.
- Constitution du sol : assise géologique de l'ère secondaire, de formation jurassique. 80% de sols calcaires, 20% argilo-calcaires.
- Densité de plantation : 6500/7000 pieds à l'hectare.
- Pratiques culturales : viticulture raisonnée. Sols travaillés. Taille Guyot Simple ou Poussard.

Caractéristiques du vin

- Vin blanc – Vin tranquille – Vin sec.
- Appellation d'Origine Contrôlée Sancerre.
- Désignation commerciale : Sancerre blanc Prestige
- Période de vendanges : 16 et 17 septembre 2023.
- Contenance : 75cl.

Vinification

- Tri sur table
- Acheminement de la vendange par tapis
- Pressurage
- Derniers jus de presse éliminés

- Débourage statique des moûts durant 24 à 48 heures
- Fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées et fûts de 600 litres
- Elevage sur lies fines
- Soutirage : fin août 2024
- Vin non filtré
- Mise en bouteille : fin octobre 2024

dégustation

L'œil : Or pâle, limpide, lumineuse

Le nez : Fruité, minéral, arômes subtils de fleurs blanches, pêche, notes vanillées

La bouche : Ronde et onctueuse, notes de miel alliées à un caractère minéral. Longue finale

Quelques conseils

- Température de service : 9-11°C.
- Longévité : de 4 à 8 ans.
- Suggestions d'accompagnement : vin de gastronomie, langoustes, poissons à la crème. Partenaire original et apprécié du foie gras.