

FICHE TECHNIQUE

2016

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 2016.*
- *Période de vendanges : 5-6 octobre 2016.*
- *Contenances : 75cl.*

VINIFICATION

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

- *Débourbage statique des moûts durant 24 à 48 heures*
- *Fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées et fûts de 600 litres*
- *Elevage sur lies fines*
- *Soutirage en mai 2017*
- *Vin non filtré*
- *Mise en bouteille en novembre 2017*

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.*