

SANCERRE

DOMAINE REVERDY DUCROUX

Fiche technique

SANCERRE BLANC CHENE MARCHAND



ZONE DE PRODUCTION :

Ce Sancerre blanc « Chêne Marchand » provient de la sélection parcellaire du lieu-dit « Chêne Marchand » situé sur un petit coteau calcaire en Caillottes à 260m au sud du sancerrois, proche du village de Bué.

Ce vin se caractérise par un vin structuré.

L'encépagement en Sauvignon blanc à plus de 30 ans à 7 500 pieds. Taillé en Guyot Poussard et conduit en culture raisonnée pour obtenir un rendement de 50hl/ha.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

La vendange est choisie à maturité, égrappée et pressée délicatement par nos pressoirs de dernière génération.

Après un débourbage appliqué, la fermentation s'effectue en cuves inox thermo-régulées (sous 19°C) en levures neutres.

Soutiré et suivi d'un élevage sur lie fine, ce cru sera mis en bouteille après une filtration.

CARACTERES GUSTATIFS :

Nez minéral avec des notes agrumes, fruitées et florales.

Joli bouquet en bouche, bel équilibre, richesse, structure, puis notes minérales caractéristiques à ce terroir.

CONSEIL DE DEGUSTATION :

Servi à 12°C avec velouté d'asperges, crustacés et poissons cuisinés, cuisses de grenouilles, fromages de chèvre....

APOGEE POUR DEGUSTATION :

A boire dans les 5 ans mais l'expression du terroir s'identifie encore bien plus tard....