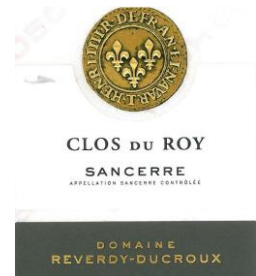


SANCERRE

DOMAINE REVERDY DUCROUX

Fiche technique

SANCERRE BLANC CLOS DU ROY



PRESENTATION et ZONE DE PRODUCTION :

Ce Sancerre blanc provient des parcelles du lieu-dit « Clos du Roy ». Ce coteau aurait été nommé par le Duc Sully pour le roi Henri IV.

De ce coteau en Caillottes (calcaire) à 265m d'altitude au sud du sancerrois, près du village de Champtin, en sort un vin fruité d'une finesse exceptionnelle.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

L'encépagement en Sauvignon blanc date de 1975 à 7 500 pieds/ha. Taillé en Guyot Poussard en culture raisonnée, le binage est pratiqué afin de lutter contre la concurrence des herbes adventices.

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

Le moût est débourbé : limpide ; suivi de sa fermentation en cuve béton en levures neutres. Après un élevage sur lie fine, ce vin est filtré et mis en bouteille, bouché sous vide en bouchon de liège naturel.

CARACTERES GUSTATIFS :

Robe jaune argentée éclatante, bouquet intense d'agrumes et de fruits jaunes.

Attaque souple en bouche généreuse fruitée et élégante.

CONSEIL DE DEGUSTATION :

Joli vin en début de repas.

Servi à 12°C avec les entrées de légumes, les poissons en sauce, les coquillages et crustacés.

APOGEE POUR DEGUSTATION :

A déguster dans les 5 ans, les arômes de fruits mûrs s'intensifient après.....