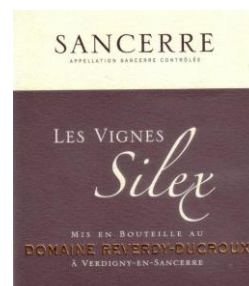


# SANCERRE

## DOMAINE REVERDY DUCROUX

### Fiche technique

## SANCERRE BLANC LES VIGNES SILEX



#### PRESENTATION et ZONE DE PRODUCTION :

Ce Sancerre blanc issu des vignes Silex provient d'un coteau en pur Silex dit « Cailloux » à 190m d'altitude à l'Est de Sancerre et proche de la Loire.

Ces vignes permettent d'en sortir un Sancerre fruité, minéral au goût de pierre à feu.

Ce coteau a été planté en « Sauvignon blanc » en 1980 à 7 500 pieds/ha. Taillé en Guyot simple, conduit en culture raisonnée pour un rendement de 50hl/ha.

#### VINIFICATION ET ELEVAGE :

La vendange est choisie avant l'installation du botrytis, à sa meilleure maturité, puis égrappée et pressée délicatement par nos pressoirs de dernière génération. Le moût est débourbé clair suivi de sa fermentation en cuve inox en levures neutres.

Après un élevage sur lie fine, le vin est filtré, mis en bouteille et bouché sous vide en bouchon de liège naturel.

#### CARACTERES GUSTATIFS :

Vin joliment fruité avec des notes d'agrumes et de pierre à fusil, belle fraîcheur. Ce Sancerre est le plus minéral de toutes les cuvées du domaine.

#### CONSEIL DE DEGUSTATION :

Servi à 11°C avec des huîtres et autres coquillages, les poissons et les produits locaux tels que les lentilles du Berry ou le Crottin de Chavignol.

#### APOGEE POUR DEGUSTATION :

A déguster dans les 5 ans, le terroir Silex s'intensifiant tranquillement au fil du temps.