PICARD
— Jean-Paul —

Sancerre Blanc
Les Perrois

La vigne

Cépage 100% sauvignon blanc.
Age moyen des vignes 55 ans.

Le terroir

Assemblage de plusieurs parcelles, notamment les très réputées Chêne Marchand et Grand Chemarin.
Sol argilo-calcaire.

Les pratiques culturales

Binage.
Ébourgeonnage stricte.
Vendanges manuelles avec tri à la parcelle.

La vinification

Grappes entières, macération pelliculaire avec inertage de plusieurs heures. Pressurage pneumatique et débourbage à froid. Elevage sur lies fines pendant 8 à 10 mois ce qui apporte du gras et de la finesse. Collage et légère filtration avant la mise en bouteilles. Vieillissement en bouteilles pendant une année avant la commercialisation.

La dégustation

Couleur jaune dorée.
Nez : fin et aromatique avec une dominance florale.
En bouche : vin sec, rond et puissant.

Ce vin provient d'une sélection très stricte de vieilles parcelles.
Son faible rendement lui donne une intensité aromatique, complexe et stable dans le temps.
Vin de gastronomie qui accompagne notamment poissons, crustacés, fruits de mer, desserts, apéritifs ….

Servir : entre 10 et 12 °C
Garde : entre 6 et 8 ans.

Domaine Jean-Paul Picard - 11, chemin de Marloup 18300 Bué – France
Téléphone : 02.48.54.16.13 - E-mail : domaine@sancerre-picard.com - Site Internet : https://sancerre-picard.com/