



Sancerre Blanc Côte d'Amigny

La vigne

Cépage 100% sauvignon blanc.
Age moyen des vignes 35 ans.

Le terroir

Provient du célèbre lieu-dit « La côte d'Amigny » à dominance argilo-calcaire qui produit des vins de garde.

Les pratiques culturelles

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

La vinification

Grappes entières, macération selon le millésime pelliculaire avec inertage de plusieurs heures. Pressurage pneumatique et débouillage à froid. Élevage en amphore 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. Vieillessement en bouteilles pendant une année avant la commercialisation.

La dégustation

Nez : gourmand, marqué par un profil de fruits jaunes. Il s'ouvre sur des arômes de pêche, abricot avec des notes de fruits à coque/pistache. Le fond est frais marqué par des parfums d'agrumes et mandarines.

En bouche : l'attaque est ronde, soyeuse suivie d'une trame fraîche en milieu de bouche, accompagnée de notes de zestes d'agrumes, pour terminer sur une finale enrobée. 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.

