

SANCERRE BLANC

Millésime : 2013
Appellation : **Sancerre Blanc**
Cépage : 100 % sauvignon
Sols : Silex, Caillottes.



Vinification :

Débourbage par le froid.
Les moûts sont ensuite maintenus sur les bourbes à froid, départ des fermentations dans les 4 à 5 jours suivants.
Les fermentations se font en cuve inox thermo régulée pendant 10 à 15 jours.
Les vins sont ensuite conservés sur lies fines entre 4 à 6 mois.

Données Analytiques :

Degré alcoolique : 12.5 °
Acidité totale : 5.1 g/l
Sucres réducteurs : 1.8 g/l

Analyse sensorielle :

Robe Jaune pâle, reflets verts.

Nez Le nez présente un caractère variétal assez franc et intense : buis, lierre.
Ces arômes sont entremêlés d'une touche de poivre vert.

Bouche La bouche est marquée par une belle acidité, qui monte progressivement.
Retour aromatique sur les agrumes (pamplemousse) et aussi sur les épices : poivre, laurier sauce.