

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 thermostatées pendant 15 à 30 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.

