

Domaine Berthier Sancerre blanc sec 2021



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER
Millésime: 2021
Appellation: Sancerre
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Wine Advocate (Parker): 94/100
Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

94/100 Reinhardt/Parker. Un pur Sancerre à cheval sur le silex et le calcaire... donc d'une finesse exemplaire, et d'une rare vivacité... et complexité impressionnantes à ce prix !

Description du produit :

PRÉSENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Berthier Sancerre blanc sec 2021

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, mars 2023) : 94/100. *The 2021 Sancerre is super clear, precise, fresh and mineral on the rather coolish and classic picture-book nose that is pure and saline yet intense and reveals blackcurrant as well as flinty aromas. Lean and fresh yet also intense and spicy in its saline/mineral expression, this is a finessed and substantial as well as complex Sancerre with a perfect mix of phenols and saline acidity. The tannins are finely grained, as is the acidity, and the finish has all the freshness of a fresh-squeezed lime. It's a*

gorgeous wine that just needs a plate of oysters. 13% stated alcohol. Diam cork. Tasted in March 2023. Drink date 2023-2029.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage

100% Sauvignon blanc

Terroir

Notre Sancerre Blanc est planté sur le sols de Sainte Gemme et Sury-en-Vaux, petits village du Centre-Loire. Il est issu à 50% des sols de silex et à 50% des sols de calcaire. Ces différents terroirs apportent complexité à notre vin.

Vinification

De?e l'arrive?e de la vendange, les raisins sont pressur?e de?licatement et le jus obtenu est de?bourbe? 36 heures environ. La fermentation alcoolique de?bute naturellement sous contro?le des tempe?ratures (15-18°C).

Situation

Situé? sur les bords de la Loire, a? l'est de Bourges, le vignoble de Sancerre s'e?tend sur 2770 hectares.

Elevage

Le vin est e?levé? ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'a? la mise en bouteilles effectue?e au printemps.

Service

Servir entre 8 et 10°C

A boire dans les 2-3 ans.

Accords mets-vins

Vous appre?cierez particuli?rement notre Sancerre blanc avec des feuillette?s de saumon ou autres poissons en sauce. L'accord le plus naturel se fera avec le Crottin de Chavignol... e?galement une AOC Sancerroise. Le foie gras, un partenaire original et appre?cie?

Dégustation

D'une robe jaune claire brillante aux reflets verts, ce Sancerre blanc s'ouvre sur un nez race?, net, associant pamplemousse, fleurs blanches et des notes de silex. En bouche, l'attaque est ample, soyeuse, gourmande dont la frai?cheur est bien enveloppe?e.