

# Domaine Berthier Sancerre "Les Chasseignes" blanc sec 2018



Prix du produit :

**168,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER

Millésime: 2021

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Chasseignes

Cépage dominant: sauvignon

## Description brève du produit :

La grande cuvée du domaine, qui vcoûte environ la moitié des autres grandes cuvées des autres grands vignerons de la région. Pourtant cette très belle parcelle n'a rien à leur envier ! Elevée au domaine pour n'en sortir que prête à déguster, l'opus 2018 des Chasseignes est à point, jusqu'en 2025 au moins !

## Description du produit :

### **PRÉSENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Berthier Sancerre "Les Chasseignes" blanc sec 2018**

## Fiche technique rédigée par le domaine :

### **Cépage**

100% Sauvignon blanc

## **Terroir**

Les vignes sont issus d'une parcelle de vieilles vignes planté sur un sols argilo-calcaire. Les Chasseignes grandissent sur une pente du village de Sury-en-Vaux.

## **Vinification**

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

## **Situation**

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

## **Elevage**

Le vin est élevé? ensuite 8 à? 10 mois sur ses lies fines en cuve inox pour donner le temps au vin de se reposer. La mise en bouteille est effectué? sans filtration ni collage.

## **Service**

Servir entre 8 et 10°C

A boire dans les 5-7 ans.

## **Accords mets-vins**

Ce Sancerre blanc se mariera très bien avec des gratins mais aussi des crustacés tels que des noix de Saint-Jacques à? la sauce hollandaise, des gambas et du homard. Son partenaire favori : le Crottin de Chavignol.

## **Dégustation**

D'une robe or paille aux reflets dorés, "les Chasseignes" s'ouvre sur un nez aux arômes riches et complexes dévoilant des notes de fruits blancs et jaunes tels que la nectarine, l'abricot et la poire.

En bouche, les premières expressions sont tendres puis une jolie fraîcheur vous rappellera la signature de ce terroir si particulier.