

# Domaine Denizot Sancerre blanc sec 2021



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Jennifer et Thibauld DENIZOT

Millésime: 2021

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 88/100

Cépage dominant: sauvignon

## Description brève du produit :

Le terroir calcaire offre une trame minérale et franche, tandis que le sauvignon s'exprime par des notes fruitées délicates et gourmandes. Nous sommes si fiers de proposer un bon Sancerre à moins de 20 € !

## Description du produit :

### PRÉSENTATION DU DOMAINE denizot

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Denizot Sancerre blanc sec 2021

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : 88/100. "En blanc, 2021 a donné naissance à une cuvée domaine fraîche, à la note végétale froide que nous avions oublié dans les derniers millésimes."

## Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% sauvignon

**Parcelles :** Assemblage de terroirs sur le village d'Amigny, Chavignol, Sancerre et de Verdigny.

**Densité de plantation :** 7500 pieds/ha

**Sol :** Caillotes (pierres calcaires du Sancerrois).

## VITICULTURE

- Taille guyot poussard respectant les flux de sève
- Respect du végétal, ébourgeonnage réfléchi et appliqué
- Binage et labours des sols
- Démarche réfléchie et raisonnée (pas d'insecticides, ni acaricides, ni anti-pourritures, ni désherbants) à tendance biologique
- Vendanges à la main

## VINIFICATION

- Dès l'arrivée en cave, respect du raisin par une manipulation douce et respectueuse du fruit
- Pressurage pneumatique long et en douceur
- Manipulation des jus de manière réfléchie sans brusquer les moûts (par gravité ou pompage lent et doux)
- Débourbage sévère
- Levurage, seulement avec des levures neutres sélectionnées
- Fermentation en cuve béton et inox, élevage sur les lies fines
- Vin sec
- Collage filtration
- Environ 1 an d'élevage

Les manipulations en cave se veulent raisonnées, respectueuses, et sont réalisées seulement si nécessaire. Cette démarche vise à préserver l'intégrité et la trame sensorielle naturellement présente dans nos raisins.

## DEGUSTATION

Notre Sancerre Blanc propose un profil dense bien équilibré avec une énergie tendue parsemé de touches de fruits blancs juteux.

L'assemblage apporte des notes calcaires offrant une trame minérale et franche, ainsi que des notes fruitées délicates et gourmandes.