

Domaine Denizot Sancerre "Osmoze" blanc sec 2022



Prix du produit :

102,60 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Jennifer et Thibauld DENIZOT

Millésime: 2022

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: sauvignon

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Le terroir calcaire offre une trame minérale et franche, tandis que le sauvignon s'exprime par des notes fruitées et agrumées 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 "Osmoze" blanc sec 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Présentation par les vignerons du nouveau nom (millésime 2022) de la cuvée principale du domaine :

OSMOZE : Et si l'alchimie était définie comme une attirance incontrôlable et réciproque entre deux êtres. Et si l'alchimie était cette OSMOSE parfaite ressentie par ces deux êtres. Nous aurions donc le droit de penser sincèrement que certaines choses sont simplement faites pour être ensemble.

C'est dans cette idée de connexion que nous avons voulu vous livrer notre vision de notre cuvée d'assemblage : Sancerre Blanc Domaine Denizot 2022. Une cuvée qui rassemble, une cuvée de partage, une cuvée où chaque parcelle a sa place et à la fois crée une OSMOSE parfaite entre chacune d'elles.

Nous avons décidé de prendre le temps de donner un nom à cette cuvée dite "Domaine". Ce nom était assez simple à trouver, car il reflète le travail que nous accomplissons pendant de nombreux mois pour arriver à cette OSMOSE.

Chaque millésime a ses propres différences, mais le but pour nous est de vous proposer un vin qui reflète l'équilibre de chacun de ces millésimes et l'identité forte de nos terroirs calcaires.

Aujourd'hui nous vous présentons OSMOZE 2022 . Comme deux cœurs qui se cherchent et qui languissent de se retrouver, nous pratiquons un élevage parcellaire sur lies totales de fermentation pour ensuite faire un assemblage au printemps pour venir harmoniser l'ensemble. S'en suit notre premier sulfitage de soufre volcanique (produit par nos soins) pour préparer ce deuxième élevage en masse et ainsi trouver l'osmose parfaite et d'éviter de filtrer ce vin qui devient naturellement limpide et brillant.

Vous aurez compris, nous prenons le temps. Le temps de laisser à chacun sa place, le temps de les rassembler et le temps de les laisser s'exprimer !

Vu qu'une évolution n'arrive jamais seule, vous pourrez découvrir nos nouveaux écrins. Une bouteille plus légère et plus robuste à la fois. Une bouteille plus élancée et plus élégante mais avec beaucoup de caractère. Et enfin une nouvelle étiquette texturée et plus épurée venant ponctuer cette avancée graphique.

C'est donc avec émotion et fierté que nous vous laissons découvrir ce nouveau millésime gorgé de fruit, d'élégance et d'énergie !

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)
- Débourage 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.