

Domaine Berthier Sancerre blanc sec 2022



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER
Millésime: 2022
Appellation: Sancerre
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 88/100
Guide Hachette: * (très réussi)
Cépage dominant: sauvignon

Description brève du produit :

1* Guide Hachette : "Ample en attaque, bien équilibrée sur l'acidité, la bouche montre de la complexité et de la longueur. Un assemblage de terroirs argilo-calcaires et siliceux fort réussi." 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 2022

Guide Hachette 2024 (sept. 2023) : 1*/3. Très présente à l'ouverture, la minéralité s'efface ensuite pour laisser place à des notes végétales et citronnées. Ample en attaque, bien équilibrée sur l'acidité, la bouche montre de la complexité et de la longueur. Un assemblage de terroirs

argilo-calcaires et siliceux fort réussi..

La Revue du Vin de France 2024 (A. Goujard, P. Lepeltier, avr. 2024) : 88/100. "l'archétype du sancerre blanc bien ficelé : une robe brillante, des notes d'agrumes, une trame à la fois tendre, ciselée et rafraîchissante. A ouvrir dans la prime jeunesse".

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?S 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?leve? ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'a? la mise en bouteilles effectue?e au printemps.

Service

Servir entre 8 et 10°C

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.