Domaine Berthier Sancerre blanc sec 2023

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER
Millésime: 2023
Appellation: Sancerre
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: sauvignon
Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

PRÉSENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Berthier Sancerre blanc sec 2023

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 pressure?s 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
Situe? 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
A boire dans les 2-3 ans.

Accords mets-vins
Vous appre?cierez particulie?rement notre Sancerre blanc avec des feuillete?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.

Description brève du produit :

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 !