Domaine Berthier Sancerre "Les Chasseignes" blanc sec 2019 (3 bouteilles)

Prix du produit :

85,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER
Millésime: 2019
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
Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Berthier Sancerre "Les Chasseignes" blanc sec 2019

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?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 8 a? 10 mois mois sur ses lies fines en cuve inox pour donner le temps au vin de se reposer. La mise en bouteille est effectue? 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 tre?s bien avec des gratins mais aussi des crustace?s tels que des noix de Saint-Jacques a? la sauce hollandaise, des gambas et du homard. Son partenaire favori : le Crottin de Chavignol.

Dégustation
D’une robe or pa?le aux reflets dore?s, "les Chasseignes" s’ouvre sur un nez aux aro?mes riches et complexes de?voilant des notes de fruits blancs et jaunes tels que la nectarine, l’abricot et la poire.
En bouche, les premie?res expressions sont tendres puis une jolie fraicheur vous rappellera la signature de ce terroir si particulier.

Description brève du produit :

La grande cuvée du domaine, qui coûte 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 en 2025.