

Domaine Berthier Sancerre blanc sec 2021



Prix du produit :

21,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Clément et Florian BERTHIER

Millésime: 2021

Appellation: Sancerre

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: sauvignon

Description du produit :

**PRÉSENTATION DES VIGNOBLES BERTHIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Berthier Sancerre blanc sec 2021

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, mars 2023) : 94/100. *The 2021 Sancerre is super clear, precise, fresh and mineral on the rather coolish and classic picture-book nose that is pure and saline yet intense and reveals blackcurrant as well as flinty aromas. Lean and fresh yet also intense and spicy in its saline/mineral expression, this is a finessed and substantial as well as complex Sancerre with a perfect mix of phenols and saline acidity. The tannins are finely grained, as is the acidity, and the finish has all the freshness of a fresh-squeezed lime. It's a gorgeous wine that just needs a plate of oysters. 13% stated alcohol. Diam cork. Tasted in March 2023. Drink date 2023-2029.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage

100% Sauvignon blanc

Terroir

Notre Sancerre Blanc est planté sur les sols de Sainte Gemme et Sury-en-Vaux, petits villages 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

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés délicatement et le jus obtenu est débourbé 36 heures environ. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C).

Situation

Situé sur les bords de la Loire, à l'est de Bourges, le vignoble de Sancerre s'étend sur 2770 hectares.

Elevage

Le vin est élevé ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles effectuée au printemps.

Service

Servir entre 8 et 10°C
A boire dans les 2-3 ans.

Accords mets-vins

Vous apprécierez particulièrement notre Sancerre blanc avec des filets de saumon ou autres poissons en sauce. L'accord le plus naturel se fera avec le Crottin de Chavignol... également une AOC Sancerroise. Le foie gras, un partenaire original et apprécié.

Dégustation

D'une robe jaune claire brillante aux reflets verts, ce Sancerre blanc s'ouvre sur un nez racé, net, associant pamplemousse, fleurs blanches et des notes de silex. En bouche, l'attaque est ample, soyeuse, gourmande dont la fraîcheur est bien enveloppée.

Description brève du produit :

94/100 Reinhardt/Parker. 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 !