

Domaine Berthier Sancerre blanc sec 2022



Prix du produit :

22,00 €

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 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 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 riche, 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 :

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 !
