

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



Prix du produit :

27,50 €

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 issues d'une parcelle de vieilles vignes planté sur un sol argilo-calcaire. Les Chasseignes grandissent sur une pente du village de Sury-en-Vaux.

Vinification

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressés délicatement et le jus obtenu est débarrassé 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 8 à 10 mois sur ses lies fines en cuve inox pour donner le temps au vin de se reposer. La mise en bouteille est effectuée 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 très bien avec des gratins mais aussi des crustacés tels que des noix de Saint-Jacques à la sauce hollandaise, des gambas et du homard. Son partenaire favori : le Crottin de Chavignol.

Dégustation

D'une robe or pâle aux reflets dorés, "les Chasseignes" s'ouvre sur un nez aux arômes riches et complexes dévoilant des notes de fruits blancs et jaunes tels que la nectarine, l'abricot et la poire.

En bouche, les premières expressions sont tendres puis une jolie fraîcheur 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.