

Domaine David Sautereau

VITICULTEUR - RÉCOLTANT

Sancerre *Blanc*

Il est élaboré à partir du cépage Sauvignon. Nos vignes se situent sur les sols calcaires des coteaux des communes de Crézancy et de Bué.

La vendange est éraflée avant pressurage pneumatique immédiatement après récolte. Le jus est ensuite débourbé puis la fermentation alcoolique commence dans des cuves en inox. La température est contrôlée entre 17 et 21 degrés C pendant la fermentation afin d'obtenir un vin plus fruité. On laisse ensuite vieillir le vin sur lie jusqu'au mois de février pour avoir un vin plus gras.

Vue : Couleur or pâle limpide et brillant

Nez : Intense, très fruité, citron, fruits exotiques, pêche blanche avec une bonne fraîcheur.

Bouche : Bon équilibre, avec une belle longueur en bouche. On retrouve les arômes de fruits exotiques.

Accord mets/vins :

Pour l'apprécier, le Sancerre doit être servi entre 10 et 12 degrés C. Il se boit très bien en apéritif, et accompagne poissons, fruits de mer et le fromage de chèvre. Le Sancerre blanc pourra également accompagner un foie gras.

Ce vin s'apprécie mieux lorsqu'il est jeune, mais il peut se garder de 3 à 5 ans.

