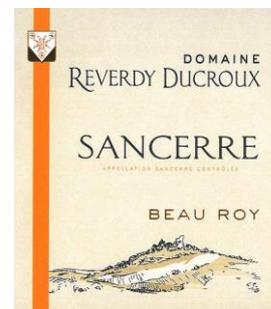


SANCERRE

DOMAINE REVERDY DUCROUX

Fiche technique

SANCERRE BLANC BEAU ROY



PRESENTATION et ZONE DE PRODUCTION :

Ce Sancerre blanc Beau Roy provient du mono cépage « Sauvignon blanc » planté sur Terres Blanches (argilo-calcaire) : marnes du kimméridgien, exposé sud-est à 240 mètres d'altitude il y a plus de 25 ans à 8 000 pieds afin d'obtenir un Sancerre fruité, élégant et bien équilibré en bouche.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Taillé en Guyot simple Poussard, le vignoble est conduit en culture raisonnée visant un rendement de 55hl/ha. Le labour et le binage sont pratiqués pour lutter contre la concurrence des herbes adventices.

La vendange, choisie à maturité est égrappée et pressée délicatement par nos pressoirs de dernière génération. Le moût est débourbé rigoureusement et est suivi par sa fermentation en cuve béton en levures neutres. Après un élevage sur lie fine, ce Sancerre est filtré et mis en bouteille, puis bouché sous vide en bouchon de liège naturel.

CARACTERES GUSTATIFS :

Couleur jaune argentée, bouquet complexe sur des notes florales et fruitées, notamment d'agrumes. Bien équilibré avec une belle longueur en bouche, une baie de Sauvignon éclate avec une petite minéralité au final.

CONSEIL DE DEGUSTATION :

Idéal à l'apéritif. Servi à 11°C avec les poissons, les coquillages, la cuisine asiatique ou libanaise et plus traditionnellement associé au Crottin de Chavignol.

APOGEE POUR DEGUSTATION :

A déguster jeune pour bénéficier du fruité de ce vin mais peut être surprenant par ses arômes confits après de nombreuses années écoulées....