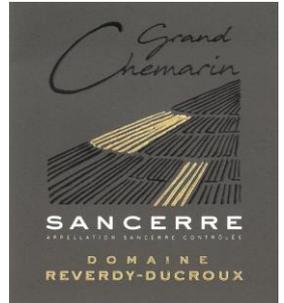


# SANCERRE

## DOMAINE REVERDY DUCROUX

### Fiche technique

## SANCERRE BLANC GRAND CHEMARIN



### PRESENTATION et ZONE DE PRODUCTION :

Ce Sancerre blanc « Grand Chemarin » provient de la sélection parcellaire du lieu-dit « Grand Chemarin » en vieilles vignes situé sur un coteau, exposé sud-est à 270 mètres d'altitude. L'encépagement en Sauvignon blanc à plus de 70 ans à 7 500 pieds/ha se caractérisant par un vin fruité très structuré et riche 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 en pressoir pneumatique séquentiel. Le moût est débourbé rigoureusement et suivi par sa fermentation en cuve en levures neutres. Après un élevage sur lie fine, ce Sancerre est filtré et mis en bouteille, bouchage en liège naturel.

### CARACTERES GUSTATIFS :

Nez minéral avec des notes agrumes, fruitées et florales.

Ample en bouche, riche, fruité, frais, structuré, sont les caractéristiques de ce terroir.

### CONSEIL DE DEGUSTATION :

Servi à 12°C avec des crustacés, poissons et entrées gastronomiques.

### APOGEE POUR DEGUSTATION :

A boire dans les 5 ans mais l'expression du terroir s'identifie encore bien plus tard ...