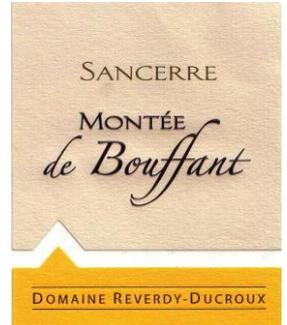


SANCERRE

DOMAINE REVERDY DUCROUX

Fiche technique

SANCERRE BLANC MONTEE DE BOUFFANT



PRESENTATION :

Ce Sancerre blanc « Montée de Bouffant » provient du versant abrupt calcaire à 240m d'altitude au-dessus de Chavignol dit « Bouffants » dont l'exposition Sud permet une bonne concentration des raisins.

ZONE DE PRODUCTION :

Parmi les plus vieux encépagements du domaine en Sauvignon blanc à 7 500 pieds.
Taillé en Guyot simple et conduit en culture raisonnée avec un rendement sous 50hl/ha.
Vendange choisie à maturité, égrappée et pressée délicatement par nos pressoirs de dernière génération.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Après un débouillage serré, la fermentation s'effectue en fûts (1/3 neufs) par des levures neutres, suivi de l'élevage en barriques de 10 mois, et mis en bouteille après une filtration.

CARACTERES GUSTATIFS :

Couleur jaune dorée claire, bouquet fruité exotique et floral mêlé de notes empyreumatiques (vanillées) discrètes. Bien équilibré, l'ensoleillement des raisins se manifeste par une belle richesse en bouche avec une finale minérale caractéristique du terroir de Sancerre.

CONSEIL DE DEGUSTATION :

Servi à 12°C avec les viandes blanches en sauce crème (ris de veau) et/ou champignons, les crustacés, les poissons, les escargots ou le foie gras, et contrairement aux us et coutumes : idéal avec les beaux plateaux de fromages.