



Donner au temps tout son pouvoir

Sancerre Blanc 2023

Signature du domaine



Sauvignon Blanc. Vignes de 30 ans en moyenne.



80% de la parcelle argilo-calcaire des Terres Blanches et 20% de la parcelle calcaire des Caillotes. Taille Guyot simple, ébourgeonnage, travail du sol mécanique sous les rangs, enherbement entre les rangs.



Tri de la vendange, pressurage, débourage à froid, fermentation en cuve inox thermorégulée, élevage sur lies fines pendant 6 mois minimum.



Robe or blanc.

Le nez, intense et frais, est dominé par des arômes gourmands de fruits à l'eau : melon, pastèque ; mais aussi de banane bien mure et de kiwi. Dans un second temps apparaissent des notes minérales et épicées puis des notes d'agrumes (jus d'orange). L'attaque présente un fruité intense. On retrouve les fruits à l'eau présent au nez et les arômes de salade de fruits. La finale présente des notes d'agrumes qui apportent de la fermeté et de la longueur.



Idéal pour accompagner un apéritif, des crustacés, un Crottin de Chavignol. A boire dès maintenant ou dans les 3 prochaines années à une température comprise entre 10 et 12°C.



Magazine Le Point n°2718 : 14/20 (millésime 2023)

La Revue du Vin de France - mars 2024 : 89/100 (millésime 2022)

Decanter 2024 : 91/100 (millésime 2022)

Magazine Vinous (Rebecca Gibb) : 92/100 (millésime 2022)

Guide Hachette 2025 : 1 étoile (millésime 2022)

