



Donner au temps tout son pouvoir

Sancerre Blanc 2022

Les Petites Pierres

Ample et gras



Sauvignon Blanc. Vignes de 35 ans en moyenne.



Cuvée parcellaire sur un terroir calcaire de Caillottes. Taille Guyot simple, ébourgeonnage, travail du sol mécanique sous les rangs, enherbement entre les rangs.



Vendanges manuelles, pressurage, débourage à froid, fermentation en fût de chêne de 500 litres et 228 litres et élevage sur lies fines pendant 12 mois puis en cuve pendant 6 mois.



Robe or blanc aux reflets argentés.

Les notes toastées, torréfiées et grillées liées à l'élevage s'expriment dès l'ouverture. On perçoit ensuite des notes minérales et épicées puis des notes de pâtisserie, d'écorces d'orange confites et de fleurs blanches.

L'attaque est ferme avec des notes vanillées et d'agrumes confits. La bouche présente une belle sucrosité avec une finale sur des notes de pâtisserie et de pâte d'amande.



Idéal pour accompagner un poisson en sauce, un feuilleté de noix de Saint Jacques ou un lapin aux pruneaux.

A boire dès maintenant ou dans les 5 prochaines années à une température comprise entre 10 et 12°C.



Decanter 2024 : 92/100 (millésime 2022)

Bettane et Desseuve - Prix Plaisir 2024 : Médaille d'argent (millésime 2022)

Vert de vin n°26 : 91-92/100 (millésime 2022)

Concours des Vignerons Indépendants 2024 : Médaille d'or (millésime 2022)

