

Benoit Chauveau

Sancerre Blanc

Son cépage :

100 % sauvignon blanc,

Ses terroirs :

Caillotte et Argilo-calcaire

Ses pratiques culturales :

Amendement organique sans engrais chimique

Travail du sol et tonte de l'herbe.

Culture de la vigne en lutte raisonnée

Vendanges mécaniques

Sa vinification :

Le raisin est pressé dès son arrivé et les jus coulent par gravité dans les cuves. Soutirage des moûts 48H après, puis maintien à basses températures entre 4 à 7 jours avant fermentation alcoolique thermo-régulée.

Elevage en cuve inox et émaillée sur lies fines pendant 5 à 8 mois.

Sa dégustation :

Robe jaune pâle aux reflets argentés.

Nez intense sur la fleur de sureau, la menthe verte et la rhubarbe.

Le deuxième nez est marqué par des notes citronnées.

Attaque franche, bouche charnue avec une vivacité assez marquée et soutenue par une certaine amertume. Les arômes évoquent les fleurs blanches (aubépine, lilas) et les agrumes. La finale est biscuitée.

Ses accords mets et vins :

Excellent à boire jeune, il se déguste à l'apéritif et accompagne fruits de mer, coquillages, poissons grillés et en sauce, viande blanche.

Il est aussi très apprécié avec un Crottin de Chavignol

Servir Frais à 10°C.

Caractéristiques du millésime 2018 :

12.66 % Vol - 0.35 g/l de sucre résiduel - 3.39 g/l Acidité totale



**Millésime en vente :
2018**