VIGNOBLES
BERTHIER
SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ

L'INSTANT Sauvignon Blanc
Jean Marie Berthier – 2017

D'une robe jaune d'or pale, ce sauvignon blanc s'ouvre sur un nez typé associant fleurs blanches, agrumes et fruits exotiques.
En bouche, l'attaque est souple et tendre prolongée par une vivacité rafraichissante qui équilibre la sensation de douceur.
Les arômes floraux sont très présents accompagnés par quelques notes de coings et poires.

Arômes floraux, agrumes et fruits exotiques.

ACCORDS METS-VINS

Il sera parfait a table avec des viandes blanches, du poisson, des crustacés ou tout simplement à l'apéritif avec des amis.

Vin de France,
L'Instant Sauvignon Blanc

DÉTAILS

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 s'inscrira dans la série des millésimes précoces. Avec, à la sortie de l'hiver, des températures dignes d'une fin de printemps, la nature s'est emballée. Cette avance sera conservée jusqu'aux vendanges malgré une saison viticole marquée par une météo contrastée selon les mois et les secteurs. Au final un millésime 2017 sur la gourmandise.

TERROIR

Les vignes sont plantées sur des terroirs argilo-calcaires.

CÉPAGES

Sauvignon blanc : 100%

VINIFICATION

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés délicatement et le jus obtenu est débourbé 36 heures environ. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C).

ÉLEVAGE

Le vin est élevé ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles effectuée au printemps.