



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



SANCERRE Blanc Les Chasseignes – 2016

D'une robe or pâle aux reflets dorés, « les Chasseignes » s'ouvre sur un nez aux arômes riches et complexes dévoilant des notes de fruits blancs et jaunes tels que la nectarine, l'abricot et la poire.
En bouche, les premières expressions sont tendres puis une jolie fraîcheur vous rappellera la signature de ce terroir si particulier.



Une cuvée de Sancerre blanc très gourmande et raffinée.



ACCORDS METS-VINS

Ce Sancerre blanc se mariera très bien avec des gratins mais aussi des crustacés tels que des noix de Saint-Jacques à la sauce hollandaise, des gambas et du homard.
Son partenaire favoris : le crottin de Chavignol.



*AOP Sancerre Blanc
Centre Val de Loire
Les Chasseignes*

DÉTAILS

LE MILLÉSIME

2016 en Centre-Loire : Les conditions climatiques ont été difficiles : pluies, humidité, gel, échaudage,... Il aura fallu beaucoup de sang froid pour arriver, grâce à un petit sursaut de la nature, à élaborer un très beau millésime.

Le Centre-Loire, comme toute région septentrionale, a des effets millésime marqués. Ce sera encore le cas en 2016, où les conditions climatiques très particulières ont permis la production de vins avec une belle pureté aromatique. Comme tous les millésimes tardifs, la fraîcheur et les arômes de fruits dominent.

SITUATION

Situé sur les bords de la Loire, à l'est de Bourges, le vignoble de Sancerre s'étend sur 2770 hectares.

TERROIR

Les vignes sont issues d'une parcelle de vieilles vignes plantées sur un sol argilo-calcaire. Les Chasseignes grandissent sur une pente du village de Sury-en-Vaux.

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 8 à 10 mois sur ses lies fines en cuve inox pour donner le temps au vin de se reposer. La mise en bouteille est effectuée sans filtration ni collage.

AVIS ET RÉCOMPENSES



« Pas de bois dans cette cuvée (Chasseigne veut dire chênaie), mais une très belle maturité – des notes de pâte de coing, d'abricot, d'herbe coupée, de foin, d'immortelle, au point qu'on penserait presque à une vendange tardive ; mais la bouche bien sèche nous ramène du côté de Saint Gemme ; la finale sur les amandes vertes, le buis et les pistaches est vraiment bluffante.

Les Vignobles Berthier, aujourd'hui dans les mains de Florian et Clément, regroupent trois entités, à Sancerre et en Coteaux du Giennois, soit 25 ha de vignes au total. »

9 MOBNTQXY [Z` ý 4 Qby Lalau
In vino veritas, 06/11/2017