



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



L'INSTANT Sauvignon Blanc Jean Marie Berthier – 2018

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

2018 a les caractéristiques d'un millésime solaire. Les conditions météorologiques de septembre ont permis de maintenir le potentiel qualitatif de la récolte : aucune altération n'était à craindre.

En conclusion, le millésime 2018 sera un millésime sur l'élégance

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.