

Sancerre Blanc « Les Monts Damnés »



Appellation

Sancerre Blanc

Superficie

1 hectare

Sol

Ce vin est produit avec des raisins issus de Terres Blanches, un des plus réputés lieu-dit du Sancerrois : « Les Monts Damnés ».

Cépage

Sauvignon

Vinification

Après une récolte manuelle et un passage sur table de tri à la vigne, les raisins sont acheminés à la cave avec le plus grand soin pour préserver l'intégrité des grappes.

Le pressurage pneumatique et un débouillage à froid précèdent la mise en fermentation et l'élevage pendant 12 mois en fûts de chêne de 228 et 500 litres. Pour ne pas dénaturer les arômes du Sauvignon par trop de fûts neufs, nous utilisons un pourcentage variable de fûts d'un vin suivant le millésime. Cette vinification confère à cette cuvée « Les Monts Damnés » un subtil équilibre entre finesse et complexité aromatique.

Caractéristiques

Belle robe jaune clair aux reflets verts pâles. Belles jambes. Très beau nez complexe et aromatique : agrumes (citron, pamplemousse), fruits blancs : abricot, pêche, poire. L'élevage en bois apporte une note toastée, épicée et vanillée. En bouche, de la rondeur, une très belle puissance aromatique, on retrouve les arômes d'agrumes et boisés ainsi qu'une belle minéralité. Un très beau vin, fin et élégant doté d'une très belle longueur. Idéal à l'apéritif. Il accompagnera parfaitement un rouget, un bar avec une sauce crémeuse au basilic et aneth mais également des crustacés cuits et des fromages.*

**Commentaires de dégustation de Jean-Christophe POUTEAU, Sommelier-Conseil-Caviste, Diplômé de l'université du vin de Suze la Rousse*

Potentiel de garde

Notre Sancerre Blanc « Les Monts Damnés » atteint sa plénitude de 12 à 24 mois après la récolte et vous procurera du plaisir tout au long de son vieillissement pouvant aller de 5 à 10 ans suivant le millésime et le stockage.

DOMAINE BAILLY-REVERDY

VIGNERON - RÉCOLTANT