

Domaine
BONNARD

Sancerre Blanc 2014



Terroir : - Caillottes
- Marnes Kimméridgiennes
- Silex

Exposition : majoritairement Sud-est

Cépage : 100 % Sauvignon Blanc

Degré alcoolique : 13 %



Vinification et élevage : La vinification est conduite par terroir afin de préserver la typicité de chacun d'entre eux. La fermentation se fait lentement et à basse température. Les vins issus des différents terroirs sont ensuite assemblés afin que les qualités de chacun d'entre eux se complètent pour offrir une dégustation complexe et harmonieuse. Les lies fines sont travaillées pour apporter rondeur et fruit au vin.

Dégustation : De couleur or pale, notre Sancerre Blanc est un vin sec et fruité. On y retrouve un nez de genêt et d'agrumes. En bouche, ce vin offre également des notes d'agrumes ainsi que des notes de fruits jaunes (nectarine), le tout complété par une élégante minéralité. Le Sancerre Blanc peut être conservé pendant 4 à 5 ans et dégusté à 12 degré.

Notre Sancerre Blanc accompagne parfaitement les fruits de mer ainsi que les poissons. Il s'accordera également avec une côte de veau ou bien avec des volailles. Un fromage relevé dévoilera l'ampleur et la rondeur de notre Sancerre alors que notre Sancerre adoucira le goût de ce fromage.