

Sancerre Blanc Domaine Crochet

Sancerre Blanc

INFORMATION

Appellation : Domaine Crochet

Cépage : Sauvignon

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode :

- Vendanges mécaniques ou manuelles selon les parcelles
- Pressurage pneumatique
- Elevage sur lies fines réalisé dans des cuves inox thermorégulées, avec remontage une fois par semaine pendant 3 à 6 mois.
- Fermentation à 16° pendant 3 semaines
- Ajout de levures
- Filtrage du vin avec passage au froid
- Mise en bouteilles pendant l'hiver

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Cart 6 btl



TERROIR

Région Viticole : sur la commune de Crézancy-en-Sancerre

Surface : 10 ha

Type de sol : 50 % calcaire, 35 % argile et 15 % sile

Climat : tempéré océanique

DÉGUSTATION

Œil : Ce vin est de couleur or pâle

Nez : un nez d'agrumes

Bouche : La bouche est très ronde, et équilibrée avec une bonne maturité et des arômes floraux très développés, qui, après plusieurs mois de vieillissements, trouveront leur expression optimale. Le terroir donne un vin blanc très riche, rond, avec de la puissance.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°C

Accords mets et vins : A l'apéritif avec des toasts de rillettes de poissons
Avec des fruits de mers ou crustacés
Avec des poissons
Avec du fromage de chèvre

Garde : 2 à 3 ans

