



A.O.C. SANCERRE Blanc 2023

Superficie du vignoble: 15,5 hectares

Terroir: Coteaux calcaires et argilo-calcaires du Portlandien et du Kimméridgien.

Cépage: Sauvignon Blanc

Age moyen des vignes: 35 ans

Densité de plantation: 6600 pieds/ha

Viticulture: Taille Guyot Poussard.

Nous attachons une grande importance à l'équilibre et à la pérennité des pieds, ainsi qu'à la révélation de nos terroirs.

Vinification: Vendanges parcellaires du 13 au 26 Septembre. Débourage des jus après quelques jours puis fermentation lente et à basse température avant élevage sur lies fines et moyennes.

Dégustation: Robe brillante or pâle aux reflets argentés. Au nez, des arômes délicats de fleurs blanches, fruits à chair blanche et des notes minérales se dévoilent, offrant une véritable invitation à la dégustation. En bouche, ce vin se révèle équilibré avec une acidité bien intégrée. Les saveurs de fruits à chair blanche et jaune se mêlent harmonieusement avec quelques notes de zestes d'agrumes, apportant une belle complexité. La finale ronde, salivante et persistante laisse une belle sensation de fraîcheur en bouche.

Accords mets/vins: Ce Sancerre Blanc 2023 accompagnera avec élégance des plats de poissons, de fruits de mer ou des fromages de chèvre. Sa fraîcheur et sa finesse en font également un excellent choix en apéritif. Avec le temps, il deviendra le partenaire idéal des Crottins de Chavignol bien faits.

Conseil de dégustation: Servir frais (8 à 10°C).



SCEV BERNARD REVERDY ET FILS
Route des Petites Perrières - Chaudoux - 18300 VERDIGNY - FRANCE
Tel: 02 48 79 33 08 - E-mail: reverdybernard@orange.fr
Web : www.reverdy-sancerre.fr