

Chardonnay Vin de France

Sophie Bertin

La cuvée est née de la rencontre entre Éric Louis, vigneron éleveur et Sophie Bertin sancerroise de pure souche. Sophie, c'est la Sagesse en grec. On pourrait s'attendre à ce que Sophie donne un peu de sa sagesse à son vigneron. On pourrait..

Mais lorsque Éric et Sophie travaillent ensemble en cave, ils sont plus du style :

- « cap' » ou « même pas cap' » !

Donc Éric a lancé « cap ! » pour imaginer une cuvée d'un style plus féminin avec de la souplesse, de la subtilité et beaucoup d'élégance.

Le Vin de Sophie était né !



CÉPAGE

100% chardonnay



TERROIR & VIGNOBLE

Les vignes s'épanouissent sur un terroir calcaire.



VINIFICATION

Récoltés à pleine maturité, les raisins sont pressés en douceur dans des pressoirs pneumatiques. Puis, suivent le débouillage à froid, la fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées et l'élevage sur lies fines jusqu'au printemps.

Pas de fermentation malolactique, ni d'élevage en fût pour ce chardonnay afin de préserver toute sa fraîcheur aromatique.



DÉGUSTATION

Fraîcheur et gourmandise...

Sous sa robe jaune pâle éclatante, ce chardonnay dévoile des notes de citron, de fruits à chair jaune et de fleurs blanches.

La bouche est friande, souple, les notes citronnées perdurent jusqu'à la finale, précise et persistante.

Un vin fin et équilibré !



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C

Accords mets & vins : Le vin convivial par excellence ! La bouche fine et équilibrée appelle le second verre... Il trouvera une place de choix aux côtés de poissons et de viandes blanches ou tout simplement à l'apéritif ou avec quelques tapas.

Potentiel de garde : 2 ans selon les millésimes.

Credit-photo : BIVC