

# Sancerre Blanc AOP

## « La Côte Blanche » 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 % sauvignon blanc

### TERROIR & VIGNOBLE

Notre Sancerre est issu des côteaues sud-est sur les villages de Thauvenay, Ménétréol-sous-Sancerre et Vinon et s'épanouit sur des terroirs argilo-calcaire et silex.

En 2019, nous avons reçu la certification **Haute Valeur Environnementale de niveau 3**, soit le plus exigeant pour les exploitations agricoles. En 2020, le domaine entame une conversion en **agriculture biologique**.

### VINIFICATION

Nous effectuons des vendanges nocturnes et très tôt le matin pour tirer le meilleur du raisin et préserver tout le potentiel aromatique et la fraîcheur.

Le raisin est pressé lentement afin d'extraire le meilleur du fruit. Les moûts sont ensuite débourbés naturellement par sédimentation, à température contrôlée (8°C - 10°C) et sans ajout de sulfites. Ils fermentent ensuite 4 semaines à des températures progressives de 16°C à 21°C en cuves inox thermorégulées, technique qui assure la conservation et l'expression des arômes fruités du sauvignon blanc.

Le vin se repose sur lies fines en cuves inox inertées sous azote jusqu'au printemps, développant ainsi son gras et sa longueur en bouche.

Ce sont ensuite les dégustations successives qui déterminent le moment propice à la mise en bouteille de notre Sancerre.

La mise en bouteille se fait sous azote afin de limiter l'ajout de sulfites.



### DÉGUSTATION

*De la délicatesse au fruité explosif...*

Couleur or pâle, parfaite limpidité.

Son nez est ouvert et concentré sur le fruit (agrumes et fruits exotiques).

Sa bouche dénote des arômes expressifs et fins. L'équilibre gustatif se révèle frais et puissant.

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C

**Accords mets & vins** : Très agréable à l'apéritif, il est également le compagnon idéal des fruits de mer et des poissons. Il se mariera aussi avec des viandes blanches. Accompagné de son crottin de Chavignol, il se montrera prodigue.

**Potentiel de garde** : 3 à 5 ans selon les millésimes.



Crédit-photo : BIVC