



Sauvignon Vin de France

Éric Louis

Millésime 2020 : SOMPTUEUX plein de promesses et d'une précocité record !

A floraison précoce, vendange précoce ! Commencée chez nous le 2 septembre (avec un ban des vendanges fixé au 27 août), la vendange la plus précoce de l'histoire de Sancerre s'est écrite et elle est splendide. 2020 complète la trilogie exceptionnelle : comme en 2018 et 2019, les conditions météo ont offert une récolte de grande qualité. Les vins affichent une concentration remarquable avec de superbes expressions.



CÉPAGE

100% sauvignon blanc



TERROIR & VIGNOBLE

Ce sauvignon blanc, cépage roi de notre région, est issu d'un terroir argilo-calcaire et est récolté à maturité optimum.



VINIFICATION

Sitôt vendangés, les raisins sont acheminés au chai pour être pressés lentement. Une fois décantés, les jus vont être séparés de leurs impuretés par un soutirage.

Puis le jus de raisin pourra effectuer sa fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées à des températures comprises entre 16°C et 18°C. Un élevage sur lies affina son élégance.

La mise en bouteille démarrera à la fin du printemps et se fera sous azote afin de limiter l'ajout de sulfites.



DÉGUSTATION

Un sauvignon à l'état pur...

D'une belle couleur or pâle aux reflets émeraude, ce vin présente un joli nez frais et fruité.

C'est un vin charmeur qui dénote une belle fraîcheur aux arômes de fruit de la passion avec une trame fine.



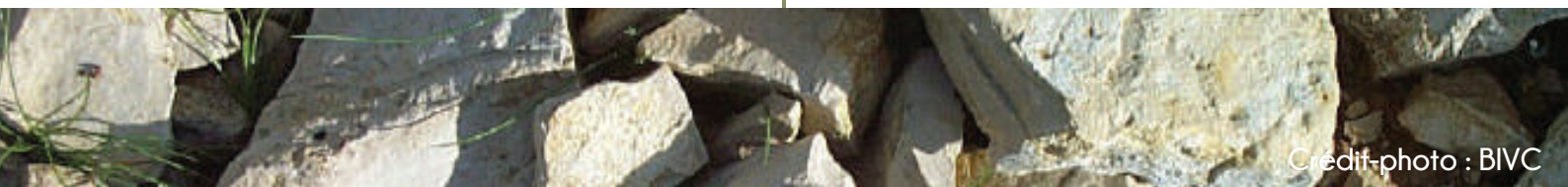
CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C

Accords mets & vins : Voici un bel apéritif ou un vin pour toutes occasions !

Sa minéralité fera bien écho au fumé du saumon.

Potentiel de garde : 3 ans selon les millésimes.



Credit-photo : BIVC