

Sancerre

Bernard REVERDY et Fils

Sancerre Blanc

A.O.C. 2013

Superficie du vignoble: 8,81 hectares

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

Cépage: Sauvignon Blanc

Age moyen des vignes: 28 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 parcelaires entre le 2 et le 13 Octobre. Débourage serré, fermentation lente et à basse température avant élevage sur lies fines.

Dégustation: Robe or blanc aux reflets dorés. Le nez est intense et bien typé. Il révèle des arômes floraux (acacia, fleurs blanches), fruités (pêche de vigne) et de fines notes minérales. En bouche, l'attaque se montre souple, bien équilibrée entre sensations de richesse et de vivacité. La magnifique harmonie et la longueur de ce vin croustillant vous laisseront une impression des plus agréables.

Accords mets/vins: Hors apéritif, il sera l'accompagnement idéal des produits de la mer sous toutes leurs formes. Avec le temps, il deviendra le partenaire parfait des fromages de chèvre bien faits, tels le Crottin de Chavignol.

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 - Fax: 02 48 79 37 93 - E-mail: reverdybernard@orange.fr

Web : www.reverdy-sancerre.fr