Bernard REVERDY et Fils

Sancerre Blanc

A.O.C. 2014

Superficie du vignoble: 9,03 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 parcellaires entre le 30 Septembre et le 7 Octobre. Débourbage serré, fermentation lente et à basse température avant élevage sur lies fines et moyennes.

Dégustation: Robe brillante or pâle. Nez intense et complexe aux arômes typiques d'un Sauvignon de belle maturité : Fines notes de fleurs et de fruits blancs, d'agrumes et d'acacia. La bouche, aux arômes dominants de fruits frais, est parfaitement équilibrée dès l'attaque entre rondeur et minéralité. Sa magnifique harmonie et sa longueur vous laisseront un délicieux souvenir de fête dans le verger.

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