

Sancerre

Bernard REVERDY et Fils

Sancerre Blanc

A.O.C. 2015

Superficie du vignoble: 8,83 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 parcelles du 10 au 21 Septembre. Débourage serré, fermentation lente et à basse température avant élevage sur lies fines et moyennes.

Dégustation: Robe brillante or pâle. Le nez s'ouvre sur des arômes frais, fins et complexes dominés par des fruits à chair blanche (poire), des fleurs blanches et quelques nuances d'agrumes. Le palais se révèle très ample, parfaitement équilibré tout au long de la bouche par une grande fraîcheur et une juste tension. Son magnifique bouquet 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