

Sancerre

Bernard REVERDY et Fils

Sancerre Blanc

A.O.C. 2012

Médaille d'Argent au Concours des Vins du Centre

Superficie du vignoble: 8,43 hectares

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

Cépage: Sauvignon Blanc

Age moyen des vignes: 25 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: Année plutôt tardive, la récolte s'effectue dans des conditions de maturité optimale du 2 au 12 Octobre. Débourage serré, fermentation lente et à basse température avant élevage sur lies fines.

Dégustation: Robe brillante or pâle.
Nez intense et complexe aux arômes typiques d'un Sauvignon de grande maturité : Agrumes, pêche de vigne, fleurs blanches.
La bouche, pleine et ronde dès l'attaque, est portée par une fine minéralité et un équilibre idéal. La fraîcheur aromatique de ce vin lui confère une longueur 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