

SANCERRE Blanc
Cuvée *Les Aristides*

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Superficie : 1ha

Terroir

Vignes âgées de 35 ans de moyenne sur un sol argilo-calcaire avec une dominance d'argile.

Culture

Travail en lutte raisonnée. Vignes enherbées sur les coteaux les plus abruptes pour éviter l'érosion.

Vinification

Vendanges manuelles et mécaniques. Pressurage pneumatique. Fermentation en cuves thermo-régulées entre 15°C et 18°C. Elevage sur lies fines durant 6 mois.

Elevage : 100% cuve

Dégustation

« Aristides » est un vin avec une robe couleur dorée qui offre des arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche comme la poire et la pêche. La bouche est pleine avec une belle structure, avec une minéralité persistante pour ensuite finir sur une note saline.

A boire

Dans les 3 à 8 ans suivant le millésime et le stockage

