



# SANCERRE BLANC

Ce Sancerre blanc est produit sur la partie est du vignoble Sancerrois sur les communes de Saint Satur et Ménétréol sous Sancerre.

Un nez sur les fleurs blanches, une attaque franche et une bouche élégante où se prolonge les arômes floraux.

Alliés de vos huîtres et plateaux de fruits de mer, vous l'appréciez aussi bien à l'apéritif sur un poisson grillé ou un fromage de chèvre.

Sols : silex.

Age moyen des vignes : 25 ans.

Vinification : Le débourage des vins se fait par le froid, les moûts sont ensuite maintenus sur les bourbes à froid, départ des fermentations dans les 4 à 5 jours suivant.

Les fermentations se font en cuves inox thermo régulées. Les vins fermentent entre 10 à 15 jours à une température de 15°. Un battonage est fait un mois après la fin des fermentations.

## Description :

Jaune à reflets dorés.

Le premier nez se distingue par des notes de fruits jaunes mûrs (abricot) ainsi que de pâte d'amande. Le bouquet se complexifie avec des notes de tarte à la mirabelle. En fond reste une trame épicée avec des accents de poivre blanc.

L'attaque est souple. De la tension ressort sur le milieu de bouche. Des arômes d'agrumes (citron, mandarine) viennent conforter cet équilibre tendu. Une finale agréable et salivante apporte au vin une certaine persistance.



Domaine Cédric Bardin

Coteaux du giennois  
Pouilly fumé  
& Sancerre

