



Sancerre blanc Naudet

ROU150

Historique

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Domaine Naudet
Région vinicole	Loire	Cépage(s)	sauvignon blanc
Appellation	AOC Sancerre	Conservation	5-6 ans
Service	10°C		

Description

Oeil	Jaune pâle aux reflets verts
Nez	Nez très expressif sur des notes fruitées. Des nuances florales et minérales viennent appuyer une belle fraîcheur.
Bouche	La bouche est généreuse sur des arômes de fruits à chairs blanches. Une attaque fondue sur du gras et du charnu pour finir sur une vivacité équilibrée.
Accord mets/vin	Accompagne parfaitement poissons et fruits de mer.

Commentaires

La vinification du Sancerre Blanc du Domaine Naudet repose sur une approche parcellaire et traditionnelle, visant à préserver la pureté aromatique du Sauvignon Blanc et l'identité de ses trois terroirs (terres blanches, caillottes et silex).

Après la récolte, les raisins sont pressés lentement. Le jus obtenu repose ensuite en cuve pendant environ 24 heures pour le débouillage, une étape cruciale qui consiste à laisser les particules solides (bourbes) se déposer au fond afin de ne conserver que le jus clair pour la fermentation.

Fermentation thermorégulée : La fermentation alcoolique démarre doucement dans des cuves en acier inoxydable. Le contrôle précis des températures (généralement basses) permet de conserver toute la fraîcheur et l'intensité des arômes primaires de fruits et de fleurs.

Élevage sur lies fines : C'est une signature importante du domaine. Le vin passe tout l'hiver en contact avec ses lies fines

En une ligne

Sancerre vif et élégant, marqué par une belle minéralité et des arômes d'agrumes, qui exprime toute la pureté du Sauvignon blanc.