

SANCERRE BLANC DOMAINE DES EMOIS 2024

Rareté du Bio, finesse et délicatesse du terroir de Sancerre.



VIGNOBLE



Terroir : terroirs de « caillottes » (argilo-calcaire)

Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 5 hectares sur les coteaux du hameau d'Amigny

Âge des vignes : 20 ans

Culture : Certifiée Agriculture Biologique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : très doux, avec un débourrement des vignes très précoce

Printemps : tempéré mais particulièrement pluvieux, avec une pression importante de mildiou.

Eté : tempéré et toujours plutôt humide

Vendanges : climat très frais et relativement pluvieux

Date de vendanges

Début octobre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques

Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus

Débourbage : au froid

Fermentation : en cuve inox thermo-régulée

Élevage : sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION



Robe or pale aux reflets verts. Nez intense et frais sur la pêche blanche et les agrumes, agrémenté de quelques notes florales et d'une pointe de minéralité. La bouche s'ouvre avec élégance sur une matière fluide et tendue mariant complexité aromatique et minéralité. Un parfait équilibre où élégance et précision rivalisent pour prolonger la finale de ce vin.



ACCORDS METS & VINS

On appréciera ce vin avec un plateau de fruits de mer, un poulet à l'estragon, une blanquette de veau ou plus simplement avec une déclinaison de fromages locaux.

Température de service : 8° à 10° C.



RÉCOMPENSES

Guide Hachette 2026 : 1 étoile

