



Sancerre Blanc « Cuvée Prestige Les Bénédictins »



Présentation

Cépage : 100 % Sauvignon Blanc

Potentiel de garde : Entre 8 et 12 ans.

Température de service : A servir frais 10-12°

Caractéristique gustative :

« Robe claire brillante, reflet vert. Nez racé, agrumes mûres, pierre à fusil, touche pâtissière. En bouche une dimension exotique, vin svelte mais impression d'opulence, superbe exubérance fine et précise, un beau sancerre haut de gamme. »

Accord mets / vin :

Parfait pour accompagner vos coquilles St-Jacques et vos filets de poissons à la crème.

Détails techniques

Le Sancerre Blanc cuvée prestige « Les Bénédictins » 2012 du domaine Patrice Moreux est une sélection parcellaire issu d'un coteau très recherché par les connaisseurs : « Les Monts Damnés ». Une douzaine de vigneronns seulement sur les quatre cents que compte l'A.O.C. ont le privilège d'en détenir un fragment. Unique grâce à la composition de son sous sol très riche en calcaire, avec coquillages et argiles mêlés, cette parcelle nous offre un Sancerre aux couleurs dorées.

Cépage : 100 % sauvignon Blanc

Localisation : Chavignol.

Production : environ 4 000 bouteilles.

Pratique de la vigne : Culture raisonnée. Le sol est labouré, aucun

Récompenses

Millésime 2012

Wine Spectator : 90/100

Wine Enthusiast : 90/100

Gilbert & Gaillard :

92/100



désherbage chimique, l'engrais utilisé est uniquement organique et utilisé que lorsque cela est nécessaire. Les vendanges sont manuelles.

Vinification : Utilisation de pressoirs pneumatiques. La fermentation s'effectue spontanément avec les levures naturellement présentes dans le raisin. L'élevage du vin s'effectue en cuve inox sous contrôle de température, sur une fine couche de lie. Le travail de vinification s'effectue en fonction du cycle lunaire.

Climat continental : froid en hiver, chaud et sec au printemps et en été.

Terroir : Calcaire.

Age des vignes : 20 années.

Densité de plantation : 6500 pieds / HA.