



Emblématique de l'appellation, ce Sancerre blanc développe un nez délicat d'agrumes et de fruits à chair blanche, une bouche ciselée et intense, et une finale persistente et gourmande.

SANCERRE BLANC « Les Baronnes »

TERROIR : Argiles calcaires

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10-12°C

POTENTIEL DE GARDE : 4-5 ans

VITICULTURE & TERROIR

- Vignes cultivées sur un terroir **d'argiles** (65%) et de **calcaires** (35%), sur les collines entre Chavignol et Sancerre
- Le calcaire donne sa colonne vertébrale au vin, tandis que l'argile lui donne de la chair
- Rendements volontairement faibles, avec une **culture en haute densité** et **enherbement** des inter-rangs
- Utilisation d'**engrais biologiques** uniquement

VINIFICATION

- **Pressurage doux** dès réception de la vendange pour préserver le potentiel aromatique des raisins
- **Fermentation en cuves inox** thermorégulées à 15-18°C
- **Elevage** pendant **5 mois** sur ses lies avant la mise en bouteille

ACCORD METS & VINS

Un délice en début de repas, « Les Baronnes » est également excellent pour accompagner vos poissons.

Nos suggestions gastronomiques

- *Coquilles Saint-Jacques avec émulsion de mangue ;*
- *Rouleau de bar au curry ;*
- *Un fromage de chèvre (Crottin de Chavignol)*

DÉGUSTATION

Œil	Jaune cristallin
Nez	Agurmes, fruits à chair blanche
Bouche	Ciselée et ample, elle présente un fruit croquant et une finale persistente

Un vin qui offre des arômes très fins de fruits à chair blanche et d'agrumes avec une intensité séduisante. Ce Sancerre blanc se distingue par sa typicité et sa haute expression du Sauvignon blanc et de son terroir d'argiles calcaires idéalement exposé.

RÉCOMPENSES

2021	Decanter	90 pts
2020	Wine Spectator	90 pts
2020	Loire Buyers' Selection	93 pts
2019	Bacchus	90 pts
2019	Decanter	Bronze
2018	Wine Advocate	87 pts
2018	Wine Spectator	88 pts
2017	Decanter	96 pts
2017	Wine Spectator	92 pts TOP 100
2016	Wine Advocate	90 pts
2016	Wine Enthusiast	89 pts