

SANCERRE 2019 BLANC

DOMAINE VACHERON



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

<https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC01198-1-1.jpg>

Frais, expressif, l'ensemble est parfaitement équilibré et harmonieux avec une belle finale longue aux notes minérales.

- Sauvignon 100%

Accords mets et vins

Ce Sancerre s'accordera à merveille avec du poisson blanc grillé, et même avec un filet mignon en sauce. Certifié Gueuleton.

Détails

Domaine : Domaine Vacheron
Couleur : Blanc
Effervescent : Non
Millesime : 2019
Degrès : 14 %
Viticulture : Biodynamie
Primeur : Non
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sauvignon
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Sancerre

Dégustation

Nez : Notes de fleurs et d'agrumes
Bouche : Harmonieux, frais et minéral
Garde : 5 ans
Température de service : 10°

Caractéristiques

Terroir : 45% calcaire jurassique, 45% silex éocène, 10% marnes crétacée
Cépage : 100% Sauvignon
Viticulture : Biologique et Biodynamique
Vinification : Traditionnelle
Elevage : Sur lies, 50% en fûts de 1 à 3 ans, 50% en cuve

HISTOIRE DU DOMAINE

La famille Vacheron s'installe au début du XXème siècle sur les terres sancerroises et exerce la polyculture sur la quarantaine d'hectares de terrain du domaine. Lorsque Denis Vacheron et son frère commencent à œuvrer au domaine familial en 1966, le domaine Vacheron compte 3 hectares de vigne et exporte déjà une partie de sa production en Angleterre et à Hong-Kong. Les deux vigneronns choisissent de développer la culture du raisin. Ils plantent de nombreux pieds de vigne et acquièrent au fil des décennies de nombreuses parcelles. Le domaine Vacheron possède ainsi près de 50 hectares de vignes dans les années 2010. Jean-Dominique et Jean-Laurent Vacheron, représentants de la génération suivante, viennent seconder Denis Vacheron dans les années 1990. En 2004, l'ensemble du domaine Vacheron est converti en biodynamie.



https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png