



Sancerre Blanc « Domaine Patrice Moreux »



Présentation

Cépage : 100 % Sauvignon Blanc

Potentiel de garde : Entre 5 et 8 ans.

Température de service : A servir frais 10-12°

Caractéristique gustative :

« Robe jaune clair brillant, reflets verts. Nez fin, agrumes, impression crayeuse. Bouche toute en finesse, arômes dentelés précis parfumant une matière charnue et riche, chaque aspect du vin finement taillé. Beaucoup de maîtrise ! »

Accord mets / vin :

Idéal à l'apéritif, il sublimerait vos entrées, vos fruits de mer et poissons.

Détails techniques

Le Sancerre Blanc «Domaine Patrice Moreux » est issu des terroirs de Chavignol et Crézancy. L'assemblage de ses deux terroirs, composés d'argile et de calcaire, procure à ce Sancerre Blanc cet équilibre merveilleux.

Cépage : 100 % sauvignon Blanc

Localisation : Chavignol, Crézancy.

Production : environ 25 000 bouteilles par an.

Pratique de la vigne : Culture raisonnée. Le sol est labouré, l'engrais utilisé est uniquement organique et utilisé que lorsque cela est nécessaire.

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 béton sous contrôle de

Récompenses

Millésime 2013

Gilbert & Gaillard 2015 :
89/100



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 : Argilo-calcaires

Age des vignes : 30 années.

Densité de plantation : 6500 pieds / HA.