

SANCERRE BLANC



Millésime : 2011
Appellation : **Sancerre Blanc**
Cépage : 100 % sauvignon
Sols : Silex
Age moyen des vignes : 20 ans



Vinification :

Débourbage par le froid.

Les moûts sont ensuite maintenus sur les bourbes à froid, départ des fermentations dans les 4 à 5 jours suivants.

Les fermentations se font en cuve inox thermo régulée pendant 10 à 15 jours.

Les vins sont ensuite conservés sur lies fines entre 4 à 6 mois.

Données Analytiques :

Degré alcoolique : 13.5 °

Acidité totale : 3.6 g/l

Sucres réducteurs : 0.9 g/l

Analyse sensorielle :

Robe Or jaune pâle, brillant.

Nez Le premier nez est discret avec des arômes d'agrumes. On trouve ensuite des notes minérales et florales.

Bouche L'attaque est souple. La bouche est onctueuse avec une légère sucrosité et beaucoup de gras.
On trouve en bouche des arômes floraux qui apportent un côté aérien agréable.
La finale est équilibrée.

Domaine Cedrick BARDIN

12, Rue Waldeck Rousseau

58150 POUILLY SUR LOIRE

Tel : 03.86.39.11.24 – Fax : 03.86.39.16.50

cedrick.bardin@wanadoo.fr

www.domaine-cedrick-bardin.fr