Wijnfiche

Vignobles Berthier | Sancerre | BIO France (LOIRE) — 2023

Domaine

Vignobles Berthier

a famille Berthier est l'exemple parfait d'une exploitation viticole familiale. Depuis cinq ans, le métier est transmis de père en fils. Clément et Florian ont repris l'entreprise en 2012. Les deux hommes sont imprégnés de la passion pour la viticulture et attachent une grande importance aux traditions familiales. Pendant de nombreuses années, le respect de la nature a été une priorité, ce qui a été récompensé par la certification biologique à partir du millésime 2022.

Vinification

Dès l'arriveée de la vendange, les raisins sont pressurés délicatement et le jus obtenu est débourbé 36 heures environ. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C). Le vin est élevé ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles effectuée au printemps.

Dégustation

D'une robe jaune clair brillante aux reflets verts, ce Sancerre blanc dévoile un nez raffiné et précis, mêlant pamplemousse, fleurs blanches et nuances de silex. En bouche, l'attaque est ample, soyeuse et gourmande, avec une fraîcheur parfaitement enveloppée. Après un peu d'évolution, des notes de fruits plus exotiques, comme le litchi, se révèlent, tandis que la minéralité s'affirme avec élégance.

Mets adaptées

Mollusques | Scampi | Fromage de chèvre - Crottin de Chavignol | Sushi | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Sauvignon blanc (1%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): +2-3
Servir à: 8 °C
Profil de goût: Mineral

