

Sancerre Grande Cuvée AOC 2015



EXPLOITATION

Domaine viticole familial
Superficie : 2 ha 03
Terroirs : argilo-calcaire (Caillotes)
Cépage : 100 % Sauvignon Blanc
Plantation : 7300 pieds / ha

LE VIN

Pressurage pneumatique.
Fermentation en demi-muids (600 L) en levures naturelles.
Elevage de 12 mois en demi-muids avec bâtonnages réguliers.
Soutirage avant mise en bouteille.

LA PRODUCTION : 16 000 bouteilles

LA DEGUSTATION

Visuel : Robe limpide et brillante d'un bel éclat jaune pâle.
Premier nez : Expression intense et fine, riche d'un fruit mûr aux nuances de tilleul et d'anis. A l'aération, le nez s'ouvre sur des arômes de fruits exotiques (mangue) teinté d'épices douces (cannelle) et d'une pointe de vanille.
En bouche : Attaque franche et fondante qui révèle une puissance équilibrée entre le raisin et la barrique.
Milieu de bouche réhaussé de parfums de fruits à chair blanche (poire), de cannelle, d'arômes et de tonalités de grillé.
Fin de bouche onctueuse et persistante imprégnée de chèvre-feuille et de cèdre.
Belle complexité d'un vin qui tapisse le palais d'une expression minérale, reflet du terroir. La minéralité est enveloppée d'une douceur fruitée et gourmande.
Vin dense et profond à la trame serrée.
Vin puissant et complexe.

Commentaires de dégustation réalisés le 10/01/2017 par Mme Yveline Gely, diplômée du Brevet Professionnel de Sommellerie

Domaine Jean-Paul BALLAND
10 chemin de Marloup - 18300 BUE
Tél : + 33 (0) 2 48 54 07 29 - Fax : +33 (0) 2 48 54 20 94
e-mail : balland@balland.com - www.balland.com

