

Sancerre Grande Cuvée AOC 2016



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 d'un intense jaune clair limpide et brillante agrémentée d'une touche jaune d'or.

Au nez : Premier nez: Sur une nuance riche et pulpeuse de pêche mûre, enveloppée d'agrumes, de fleurs de vignes et de notes boisées.

A l'aération, le nez s'ouvre sur des nuances exotiques intenses alliées à de la vanille, une pointe de pâte d'amande iodée.

En bouche : Attaque franche et suave aux tonalités d'herbes fraîches infusées de fougère. Milieu de bouche gourmand aux arômes de fruits exotiques (mangue, ananas), d'agrumes, accompagné de zestes de noisettes grillées et senteurs de tabac.

Fin de bouche minérale puissante et douce, s'épanouissant sur un registre salin ponctué d'une touche de miel.

Vin riche et puissant.

Commentaires de dégustation réalisés le 19/02/2018 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

