

Sancerre Blanc AOC 2016



EXPLOITATION

Domaine viticole familial
Superficie : 17,12 ha
Terroirs : calcaire (Caillotes) et argilo-calcaire (Terres Blanches)
Cépage : 100 % Sauvignon Blanc
Plantation : 7300 pieds / ha

LE VIN

Elaboration : pressurage pneumatique
Fermentation thermo régulée en levures naturelles
Bâtonnages réguliers
Soutirage avant assemblage et mise en bouteille

LA PRODUCTION : 140 000 bouteilles

LA DEGUSTATION

Visuel : Robe jaune pâle cristalline, limpide et brillante.
Au nez : Premier nez : Vif, intense et très aromatique de citron, d'herbes fraîches et de fruits à chair blanche (pêche, poire)
Deuxième nez : Palette d'arômes fins et harmonieux sur un registre fruité d'agrumes, associé au coing, à la menthe fraîche, avec un zeste d'anis.
En bouche : Belle attaque nerveuse et désaltérante, soutenue de tonalités de pamplemousse.
Milieu de bouche riche d'arômes floraux (rose, iris), fruités (pêche, abricot), le tout structuré par un minéral fondant, reflet de la typicité de ce beau Sancerre.
Fin de bouche fine et persistante sur des notes d'agrumes.

On se régale de ce Sancerre gourmand à l'équilibre parfait, allié à une typicité qui mérite d'être saluée

*Commentaires de dégustation réalisés le 22/03/2017 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

