

DRINKS.

Domaine Vacheron Sancerre AOC 2021 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7027421
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Sancerre
Embouteilleur	Vacheron Vignerons SAS, 1 Rue du Puits Poulton, 18300 Sancerre, France
Marque	Vacheron
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	4 mois
Dégustation	goût léger avec une acidité prononcée, des zestes d'agrumes frais, du pamplemousse légèrement amer, des pommes, des fruits tropicaux, des minéraux typiques du silex, de l'herbe et des groseilles à maquereau.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Sauvignon Blanc
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	6-10 degrés
Millésime	2021
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, porc

Description

Le vignoble Sancerre, certifié AOC, comprend 14 communes sur la rive gauche de la Loire, à peu près au centre de la France. Le cépage blanc typique de la région est le Sauvignon Blanc, qui alterne de temps en temps avec le Pinot Noir. Le domaine Sancerre est dirigé par les cousins Jean-Laurent et Jean-Dominique Vacheron, qui se consacrent entièrement à l'agriculture biodynamique. Leurs vins sont certifiés biodynamiques depuis 2005. Sans matériaux synthétiques, sans engrais commerciaux et sans machines à vendanger, ils cultivent leurs vignobles situés à environ 300 mètres d'altitude - 34 hectares de terrain sont plantés de Sauvignon Blanc et 11 hectares de Pinot Noir - de manière traditionnelle. En raison de l'âge élevé des vignes (30-60 ans) et de la gestion durable, les rendements des parcelles sont très faibles. Mais cela est plus que souhaité dans le milieu viticole, car les produits sont d'autant plus qualitatifs.

Le Domaine Vacheron Sancerre Blanc est un vin blanc classique de la région qui remplit toutes les conditions pour obtenir le label AOC. Le raisin est bien entendu récolté à la main et transformé en moût, qui commence à fermenter sous l'action des levures naturelles dans une cuve en acier. Après un élevage de quatre mois, ce vin blanc sec et acidulé est prêt à être mis en bouteille. L'édition vintage de 2020 reste prête à être consommée jusqu'en 2030.