

Domaine Doucet Paul & Fils

Sancerre



RAISINS : 100% Sauvignon Blanc

SOL : 100% Argile, Calcaire et Caillottes.

Age moyen des vignes : 30 / 35 ans

Culture : « Culture Raisonnée, labourage du sol et apport d'engrais organiques uniquement en cas de besoin.

Vinification : Pressurage pneumatique en gentle. Fermentation spontanée avec des levures indigènes. Vinification et élevage en cuves inox au contact d'une couche de lies fines.

ABV: 13%

DÉGUSTATION :

Couleur : Or pâle avec des reflets argentés.

Nez : Nez très aromatique, riche et complexe, floral fondu (muguet, lilas blanc) et expressif avec des notes de pêche, de mandarine.

Bouche : L'attaque est douce, avec une évolution grasse et une fraîcheur sur la fin. Ce vin, à la fois ample et frais, est dense. Les notes subtiles d'orange et de mandarine prolongent les belles sensations en bouche.

Accords mets et vins: Fromage de chèvre, fruits de mer, salades

GRAPES: 100% Sauvignon Blanc

SOIL: 100% Clay, Limestone and "Caillottes".

Average age of vines: 30 / 35 years old

Growing: "Culture Raisonnée", soil is plowed and only organic fertilizer is used when needed.

Vinification : Gentle pneumatic pressing. Spontaneous fermentation with native yeasts. Vinification and Maturation in stainless-steel tanks in contact with a layer of fine lees.

ABV: 13%

TASTING:

Colour: Pale Golden with silvery glints.

Nose: Very aromatic, rich and complex nose, melting floral (lily of the valley, white lilac) and expressive with hints of peach, mandarin.

Mouth: The attack is soft, with a fat evolution and a fresh finish. This wine, both full and fresh, is dense. The subtil orange and mandarin notes extend the nice feelings in mouth.

Food Matching: Goat cheese, seafood dishes, salads