

Vignobles Berthier | Sancerre | BIO France — 2023

Domaine

Vignobles Berthier

La famille Berthier est l'exemple parfait d'une exploitation viticole familiale. Depuis cinq ans, le métier est transmis de père en fils. Clément et Florian ont repris l'entreprise en 2012. Les deux hommes sont imprégnés de la passion pour la viticulture et attachent une grande importance aux traditions familiales. Pendant de nombreuses années, le respect de la nature a été une priorité, ce qui a été récompensé par la certification biologique à partir du millésime 2022.

Vinification

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés délicatement et le jus obtenu est débourbé 36 heures environ. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C). Le vin est élevé ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles effectuée au printemps.

Dégustation

D'une robe jaune claire brillante aux reflets verts, ce Sancerre blanc s'ouvre sur un nez net, associant pamplemousse, fleurs blanches et des notes de silex. En bouche, l'attaque est ample, soyeuse, gourmande dont la fraîcheur est bien enveloppée. Après une certaine évolution, des fruits plus exotiques (litchis) apparaissent et la minéralité émerge.

Mets adaptées

Mollusques | Scampi | Fromage de chèvre - Crottin de Chavignol | Sushi | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Sauvignon blanc

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 2-3"

Servir à: 8°C

