

Domaine de Saint-Pierre Sancerre blanc

Millésime : 2018/2019

Région et Appellation : Loire - AOC Sancerre blanc

Cépages : 100% Sauvignon blanc

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont immédiatement pressés en grappes entières pour minimiser l'oxydation des composés thiolés. Fermentation lente à basse température en cuve inox.

Elevage : Sur lies fines et en cuve inox, sans deuxième fermentation.

Accords mets et vins : Issu d'un terroir majoritairement calcaire, on imagine volontiers cette cuvée accompagnant un plateau de fruits de mer et crustacés. Sa fraîcheur et sa salinité permettent de le marier avec des poissons, un cabillaud en croustade d'épices par exemple. Enfin sur un plateau de fromage, ce Sancerre blanc sera le compagnon idéal d'une bûche de chèvre cendrée, de l'Époisses ou encore d'un Reblochon fermier.

Notation : -

