

A mi-chemin



SANCERRE

Vincent Gaudry



Millésime	2021
Appellation	Sancerre
Cépage	Sauvignon Blanc
Age des vignes	Plus de 35 ans
Terroir	Cette cuvée est issue d'une vigne plantée sur un sol de silex ferrugineux au lieu-dit « Les Bouloises » situé sur la commune de Saint-Satur.
Vinification	Vendange manuelle
Elevage	24 mois en fûts de chêne, pas de filtration, mise en bouteille effectuée au tonneau.
Dégustation	Robe dénotant un vin fringant, relativement dense. Le nez, explosif offre un fruit blanc (poire, pomme), et des notes florales à l'aération. La sauge, en fond de nez. La bouche hésite entre amplitude et droiture. En son centre, la sauge, la puissance de son énergie, sa fraîcheur, explosent. Puis le vin poursuit sa route avec ce toucher crémeux, relancé par une très belle impulsion acide. La signature d'un millésime 2021 si particulier. Un vin tout en harmonie et équilibre. Sa vitalité transcendance le vin, le millésime démontre sa signature, et pendant ce temps, la persistance trace son sillage, dans un style épuré mais affûté.
Accord	Fromages de chèvre frais et affinés. Tarte aux poireaux chèvres. Lotte, turbot à la sauge. Viande blanche et volaille, petits légumes croquants.
Potentiel de garde	Sur 15 ans, même si la signature de ce millésime lui ouvre des perspectives à plus courte échéance, dans les 7 premières années de sa vie.
Conseil de service	À 12/14 degrés, après une lente ouverture, à l'épaule, 24 heures à l'avance.



14 Rue du Champ des Prés
Chambre

18300 SURY-EN-VAUX

Tel : +33 (0)2 48 79 49 25

E-Mail : vincent.gaudry@orange.fr