

# Pour Vous



SANCERRE

Vincent Gaudry



## « Un ami m'a dit : essaye ça... »

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>Millésime</b>      | 2022   |
| <b>Cépage</b>         | Sauvignon  |
| <b>Age des vignes</b> | Plus d'un demi-siècle.   |
| <b>Terroir</b>        | Argilo-calcaire au lieu-dit « Les Vignes blanches » à Sury-en-Vaux.  |
| <b>Vinification</b>   | Vendange manuelle.<br>Vinification en fûts de chêne selon la tradition du siècle dernier.  |
| <b>Elevage</b>        | En fûts de chêne.  |
| <b>Dégustation</b>    | Nez enjoué, sur le fruit mûr et juteux tarte bourdalou). Fond de nez hésitant entre l'épice douce et une fine réduction. Fine aération nécessaire.<br>Bouche suave, au toucher crémeux. Le vin bombe le torse en son centre, avec cette amplitude (poire macérée, à l'eau de vie) pleine de force. La finale pourtant parvient à s'en extirper afin de révéler une fraîcheur insoupçonnée, sous-jacente. La persistance semble hésiter entre la puissance et la fraîcheur contenue. Impression de rectitude, signe des beaux terroirs, dégustés trop rapidement.<br>Malgré toutes les promesses que le vin offre, le plaisir est déjà présent ! Mais on gagnerait à laisser le vin tranquille. |



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](mailto:vincent.gaudry@orange.fr)