

Le Tournebride



SANCERRE

Vincent Gaudry



Millésime	2023
Cépage	Sauvignon Blanc
Age des vignes	35 ans
Terroir	Silex / Caillottes / Argilo-calcaire Vignes plantées sur les collines de la commune de Sancerre, Saint-Satur et de Sury-en-Vaux.
Vinification	Vendange manuelle. La fermentation est thermorégulée 50% en cuve bois et 50% en cuve inox.
Elevage	15 mois en cuve. Filtration naturelle par le froid. Le vin peut présenter un léger dépôt.
Dégustation	Nez incisif, fumé en première intention. A l'aération, le fruit blanc et la sauge prennent le relais. Fond de nez d'infusion, tilleul. La bouche est dans le sillage du nez, fraîche de prime abord, puis le toucher du vin, finement crémeux, contribue à offrir au milieu de bouche un certain confort. La finale rappelle à quel point le vin reste à ce stade très juvénile. Oscillante entre les fruits blancs et l'infusion, la persistance profite d'une acidité joliment contenue. Les fins amers offrent un certain relief à l'ensemble, quand d'un coup, la sauge siffle la fin du bal avec classe et finesse.
Accord	Tout simplement en apéritif. Autour d'un plateau de fruits de mer (bulots, crevettes, huîtres), poissons crus et marinés et/ou carpaccio, mets aux saveurs iodées, crus ou cuits, tels que coquillages, moules, palourdes, clams. Cuisine asiatique (sushi et sashimis). Poissons blancs grillés. Entrées froides (à base de légumes ou de fromage de chèvre frais, les terrines). Fromages de chèvres frais et affinés.



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