

Constellation du Scorpion



SANCERRE

Vincent Gaudry



Millésime	2023
Cépage	Sauvignon Blanc
Age des vignes	30 ans
Terroir	Silex
Vinification	Vendange manuelle. Vinification en cuve bois.
Elevage	Elevé en cuve bois.
Dégustation	Robe claire, reflets argentés, larmes coulantes. Nez retenu, fin, peu disert. Après aération, il s'ouvre sur des tonalités de poivre blanc puis frais et fond de nez sur la sauge. Bouche crémeuse, dynamique, droite, en son milieu on y devine une note pierreuse (minérale), oscillant entre le fruit blanc (poire) et la sauge, finale plus chaleureuse, puis persistance éclatante, lumineuse. Une force sous-jacente semble porter le vin, un grand sauvignon, aussi large que haut, de grande harmonie.
Accord	Crustacés, poissons crus et marinés et/ou carpaccio de poissons. Mets aux saveurs iodées, crus ou cuits, tels que coquillages, huîtres de pleine mer. Coquillages snackés. Poissons blancs en sauce pour s'amuser sur des épices parfumés. Viandes blanches. Fromages de chèvre 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