

# Mélodie des Vieilles Vignes



SANCERRE

*Vincent Gaudry*

<b>Millésime</b>	2023
<b>Cépage</b>	Sauvignon Blanc
<b>Age des vignes</b>	Plus d'un demi-siècle
<b>Terroir</b>	Argilo-calcaire
<b>Vinification</b>	Vendange manuelle La vinification se fait en cuve bois.
<b>Elevage</b>	Vin élevé en cuve bois.

**Dégustation**

Robe claire, reflets verts jambes coulantes. Nez primesautier de prime abord, hésitant entre la pierre mouillée et l'herbe sèche. Fond de nez anisé (chaleur). Accueil confortable en bouche, milieu dans le sillage, au toucher crémeux, entre herbe sèche et fruits blancs. La finale semble retenue par une certaine rectitude. Finale stricte, qui ne souhaite pas se découvrir. Le vin réclame du calme, corseté qu'il est. Le temps fera son œuvre, même si déjà à ce stade, ces vieilles vignes parviennent à nous donner un certain plaisir.

**Accord**

Emietté d'araignée de mer, yuzu. Carpaccio de Saint-Jacques et cèpes. Crustacés tels que homard et langoustes. Volailles fermières, viandes blanches, côte de veau. 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](mailto:vincent.gaudry@orange.fr)