



Domaine Delaporte

SANCERRE

Silex 2022



Cépage : Sauvignon blanc 100 %

Le Terroir :

Issu de vieilles vignes sur Silex de plus de 40 ans d'âge.

Elles sont cultivées sans herbicide, sans insecticide, sans engrais, sans anti-pourriture de façon raisonnée à forte tendance biologique afin de respecter au maximum l'écosystème et l'environnement.

Ce terroir donne un vin doté d'un potentiel de conservation remarquable. C'est un vin de prestige élaboré à l'ancienne.

Vinification :

Après avoir atteint sa maturité maximum, les raisins sont vendangés à la main et triés en caissettes de 12kg.

La vendange est introduite en grappes entières non foulées dans le pressoir hydraulique (Coquard), le pressurage est faible et lent pour obtenir un jus clair de première qualité.

Ce jus est ensuite mis en foudres de 2000 litres et y séjourne entre 8 et 12 mois.

Dégustation :

La robe est claire au reflet d'or.

Nez très intense et cristallin à la fois, sur des fruits blancs et une touche d'agrumes, mais surtout les fins arômes de pierre à fusil caractéristiques du terroir.

L'attaque en bouche est ample et ronde avant que la minéralité ne prenne le dessus, procurant une trame énergétique et longiligne jusque dans la finale très saline.

Le bourg Chavignol - 18300 Sancerre - France

Tél : +33 (0)2 48 78 03 32

delaportevincent.sancerre@wanadoo.fr - www.domaine-delaporte.com