

CHÂTEAU DE FONTAINE-AUDON

SANCERRE BLANC 2018

Seul château du Sancerrois situé exclusivement sur un terroir 100% silex, à Sainte-Gemme-en-Sancerrois, au nord-ouest de l'Appellation. Son vignoble de 15 Ha est regroupé sur un coteau exposé plein sud ...

VIGNOBLE

CÉPAGE : Sauvignon Blanc

TERROIR : Silex

VENDANGE

Rendement maîtrisé entre 50 & 55 Hl/Ha.

Vendange manuelle et mécanique à la fraîcheur matinale.

Pressoir pneumatique avec sélection des jus.

VINIFICATION

Fermentation en cuves inox thermorégulées.

Élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle.

Nez fin et complexe aux notes d'agrumes citronnées et de fruits blancs...

Bouche ample et suave, surlignée par une tension saline et minérale...

POTENTIEL DE GARDE :

Fruité dans sa jeunesse, ce vin est armé pour la garde ; de 3 à 5 ans.

TEMPÉRATURE IDÉALE DE SERVICE : À servir entre 10 et 12°C.


METS & VIN

Saumon fumé, homard, poissons grillés,

Guacamole aux crevettes...

Fromage : Crottin de Chavignol.



Date des vendanges :	03/09/2018	Mise en bouteille :	09/04/2019
Harvest date (from - to) :	13/09/2018	Bottling :	
Alcool :	12,5%	PH :	2,95
Alcohol :			
Acidité totale g(H2So4)/L :	4,36 g/L	Sucres résiduels :	1
Total acidity :		Residual sugar :	
Teneur en So2 total :			
Total So2 content :			
0 50 100 150 200			
			
Château de Fontaine-Audon Sancerre Blanc (82 mg/L)		Teneur max. vin bio max. content organic wine	