

# 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 :	
<b>Teneur en So2 total :</b>			
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	