RENDEZ-VOUS EN SANCERRE 2022 BLANC

THOMAS RAYNAL-2COEURS



Vignobles de France Régions viticoles Centre Loire

Un sancerre fait entre amis, pour vous procurer un plaisir, une fraicheur, une aromatique de fruits blancs et une mineralité qui vous fera passer un bon moment.

Accords mets et vins

Fruit de mer, poisson, crustacé, langoustine, homard

Détails

Millesime : 2022
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biodynamie
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sauvignon
Région : Val de Loire
Packaging : carton de 6
Domaine : Thomas Raynal - 2Coeurs
Couleur : Blanc
Appellation : AOP Sancerre
Bio : oui

Dégustation

Robe : Reflet or
Nez : Nez très aromatiques sur des notes de poires, de coing
Bouche : Bouche droite, élancée de minéralité avec une matière mûre, impétueuse
Finale : Finale savoureuse, fraîche et intense
Garde : Entre 5 et 10 ans
Température de service : 10 à 12°C en dégustation et 12 à 14°C pour le repas.

Caractéristiques

Terroir : Majorité de calcaires de Buzançais sur Kimméridgien
Cépage : 100% Sauvignon
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biodynamie - Taille : Guyot simple et Guyot Poussard - Vignes de 30 à 45 ans
Vinification : Vinification naturelle, fermentation 100 % en levures indigènes.
Elevage : Elevage d'un an sur lies

HISTOIRE DU DOMAINE

Amateur de vin et de gastronomie, côtoyant au quotidien des producteurs passionnés, je voulais découvrir un autre aspect du métier du vin en créant avec des amis vignerons des cuvées originales et de qualité. La marque de 2CŒURS signifie tout simplement que c'est l'Amitié entre des hommes et femmes du vin qui a rendu cette aventure possible.

Plaisirs du vin
Albi