



Domaine Jean-Paul Picard et Fils

REGION : Loire

NOM DE LA CUVEE : Sancerre Blanc

Nom du domaine : Domaine Jean-Paul Picard

Degré Alcoolique : 12.5%

Disponible en : 75 cl et 37.5 cl



Le vignoble:

- **Cépage(s)** : 100 % sauvignon
- **Type de Sol**: Argilo-calcaire
- **Rendement**: 55hl/ha
- **Age des vignes** : 30 ans
- **Vendange** : Manuelle

Vinification:

Récolte manuelle ; pressurage pneumatique ; débourbage à froid.

Elevage:

Elevage sur lies fines pendant trois à quatre mois minimum. Collage, filtration avant mise en bouteilles..

Appréciation gustative:

Couleur or pâle. Nez très aromatique (fruits exotiques, agrumes...). En bouche : vin sec, rond avec un équilibre surprenant.

Tenue et conservation - Potentiel de Garde :

Conservation de 4-5 ans

Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 8-10° C

Accompagne: Apéritif, Poissons, Crustacés, Fruit de mer, Fromages

LE MOT DU VIGNERON :

Ce Sancerre blanc reflète à merveille le cépage Sauvignon. Ce vin est issu de magnifiques coteaux exposé plein sud, ce qui donne la maturité suffisante à l'élaboration d'un vin sec et fruité.

The vineyards:

- **Grape Variety(ies)** : 100 % sauvignon
- **Type of soil** : Clay/Limestone
- **Yield**: 55 hl/ha
- **Age of the vine**: 30 years
- **Harvest** : Manual

Vinification:

Hand picked ; pneumatic pressing ; Cold racking.

Aging:

Fermented with natural yeast and aged sur lies during 3 at 4 months minimum. Fining, filtration before bottled.n Inox Vat.

Tastings Comments:

Pale gold in color, the wine opens with bright aromatic notes of exotic fruit and citrus, with subtle hints of minerality and orange blossom. On the palate the wine is full bodied and balanced with a bright crisp finish.

Aging potential :

Laying down : 4-5 years

Culinary agreements:

To serve at 8-10° C

Good match with fish, shellfish and cheese.
Or Apéritif

Winemaker comments :

Very typical Sancerre with Sauvignon grape variety. This wine come from magnificent slopes with a south exposure.