



Domaine Delaporte

SANCERRE

La Côte d'Amigny 2022



Cépage : Sauvignon blanc 100 %

Le Terroir : La Côte d'Amigny est issue d'une petite parcelle située sur la fameuse « Grande Côte » de Chavignol, superbe terroir au sol argilo-calcaire très peu profond reposant sur les fameuses marnes kimméridgiennes. C'est une très vieille vigne plantée dans les années 50. C'est la première année pour cette cuvée qui comptera 1200 bouteilles.

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 nos pressoirs hydrauliques (Coquard).

Le pressurage est faible et lent pour obtenir un jus clair de première qualité.

Ce jus est ensuite mis dans différents contenants : 50 % en fûts neufs, 25 % en Wineglobe et 25 % en grès.

Il y séjourne environ 18 mois avant d'être assemblé et mis en bouteille sans collage ni filtration.

Dégustation : Robe dorée.

Le nez allie des fruits blancs à des fruits secs de style noisette. La bouche est particulièrement puissante avec une aromatique luxuriante, exotique et épicée. Un boisé classieux et intégré dans la riche matière, tout en possédant une bonne fraîcheur. La persistance est très belle et permet de profiter longtemps de ce grand terroir.

Le bourg Chavignol - 18300 Sancerre - France

Tél : +33 (0)2 48 78 03 32

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