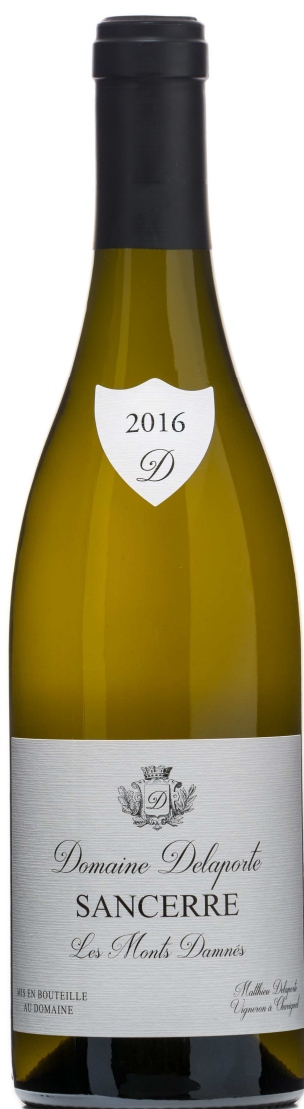




Domaine Delaporte
SANCERRE

Les Monts Damnés 2016



Cépage : Sauvignon blanc 100 %

Le Terroir :

La côte des Monts Damnés est un coteau très accidenté et abrupte de Chavignol d'exposition sud, sud-est, au sol de marnes kimméridgiennes (amalgame de coquillages et d'argiles).

Elle fut plantée vers le X^{ème} par les moines bénédictins de l'abbaye de Saint-Satur. Dès le 11^{ème} siècle, seigneurs et notables surenchérisaient les offres afin d'en posséder une parcelle.

Vinification :

Après avoir atteint sa maturité maximum, les raisins sont vendangés à la main et triés en caissettes.

La vendange est introduite en grappes entières non foulées dans le pressoir pneumatique, le pressurage est faible et lent pour obtenir un jus clair de première qualité.

Ce jus est ensuite mis en barrique de 600 litres pour sa fermentation.

Il y séjourne entre 8 et 12 mois.

Dégustation :

Robe dorée.

Nez puissant à la richesse de parfums où les fruits blancs dominent, avec de la poire bien mûre mais aussi de la pêche, relevés par des nuances d'épices nobles.

La bouche est sphérique, bâtie sur une matière très mûre, et une fraîcheur équilibrante, un toucher à la fois dense et velouté.

La persistance est belle et la finale saline signe le grand terroir.