Domaine Delaporte

SANCERRE

La Côte d'Amigny 2024



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.

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 un foudre de 20 hl.
Il y séjourne 20mois avant d'être 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

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Domaine Delaporte

SANCERRE

La Côte d'Amigny 2024



Cépage : Sauvignon blanc 100 %

The Terroir : The Côte d'Amigny comes from a small plot located on the famous "Grande Côte" of Chavignol, a superb terroir with very shallow clay-limestone soil resting on the famous Kimmeridgian marls. It is a very old vine planted in the 1950s.

Winemaking : After reaching maximum maturity, the grapes are harvested by hand and sorted into 12kg boxes.
The harvest is introduced in whole, unpressed bunches into our hydraulic presses (Coquard).
The pressing is soft and slow to obtain a clear, premium quality juice.
This juice is then put in a foudre of 20 hl
It stays there for around 20 months before being assembled and bottled without fining or filtration.

Tasting notes : Golden color.
The nose combines white fruits with hazelnut-style dried fruits. The palate is particularly powerful with lush, exotic and spicy aromatics.
A classy woodiness integrated into the rich substance, while still possessing good freshness. The lenght is very intense and allows you to enjoy this great terroir for a long time.

Le bourg Chavignol - 18300 Sancerre - France
Tél : +33 (0)2 48 78 03 32
delaportevincent.sancerre@wanadoo.fr - www.domaine-delaporte.com

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE