Domaine Delaporte

SANCERRE

Chavignol 2025



Cépage : Sauvignon blanc 100 %

Le Terroir :

Avec 30 parcelles, les terroirs de notre Sancerre Blanc sont composés de sols argilo-calcaire.
Exposé au Sud pour 80% des parcelles, il jouit d'une exposition remarquable sur les sols de Chavignol (ex : la Grande Côte, les Bouffants, les Vallées…).
L'âge moyen des vignes est de 35 ans, elles sont cultivées sans herbicide, sans engrais, sans insecticide, de façon raisonnée afin de respecter au maximum l'écosystème et l'environnement.
Ce vin, issu de l'assemblage de ces parcelles, montre davantage de complexité et de race. La constante qualité de notre Sancerre Blanc est remarquable et unique dans son style.

Vinification :

Vendanges manuelles en caissettes de 12kg
Pressurage hydraulique (Coquard).
Fermentation en cuves inox thermo-régulées en octobre, novembre.
En avril, soutirage, collage et légère filtration pour la mise en bouteille.
Ils renfermeront tous les arômes de leur jeunesse et garderont toute leur saveur 5 années et plus.

Dégustation :

Robe or clair.
Nez très expressif et intense mêlant agrumes et fruits blancs.
La bouche est pleine, au fruité très pur.
Un très léger perlant est sensible à l'attaque, la belle vivacité procure un bel équilibre, la finale est sur la finesse.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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

Domaine Delaporte

SANCERRE

Chavignol 2025



Grape variety: Sauvignon Blanc 100 %

The Terroir:

The vines have a southeasterly exposure and are planted on slopes that get a great deal of sunshine. Thanks to a diversity of soils limestone types and a strict blending of wines from 30 plots, we have brought finesse, aromatic complexity and minerality to this wine.
This wine is composed of vines with an average age of 35 years.
The consistent high quality of our Sancerre is remarkable and unique in its style.

Winemaking:

The grapes are handpicked in small cases of 12kg and sorted on a table.
Hydrolical pressing (Coquard).
Fermentation in stainless-steel thermo-regulated vats in October and November.
Aging on lees for 6 months in December, January and February.
In March, racking, fining and light filtering before bottling.
50% of our wines are bottled in April, May and June and will keep all their primary aromas for 5 years and more.

Tasting Notes:

Pale gold with green hints.
Very expressive, intense and complex nose with boxwood, rhubarb, blackcurrant, kiwi fragrances and a light vegetal touch (marigold).
The entry is soft and round. Bright freshness on the palate, delicate and lively purity. Well balanced and harmonious, it ends with a clean lingering finish.

Food Paring:

As a young wine, it is a superb aperitif served at 10°C and a marvelous companion for ***shellfish***.
After a few month of maturation, it becomes excellent with ***oriental dishes, fish dishes, sushi, grilled*** or ***fish with a sauce***. Also very good with ***roasted white meats and poultry***.
This wine should be served between 10 and 13°C.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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