



Domaine Delaporte

SANCERRE

Chavignol 2023



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.



Le bourg Chavignol - 18300 Sancerre - France

Tél : +33 (0)2 48 78 03 32

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