

Sancerre Blanc 2020 'Grande Cuvée ' Comte LAFOND 75 cl

le nez est fin et complexe alliant sur des notes de fleurs de citron, de fleurs blanches, de genets, de buis, accompagnées par des notes discrètes de



Référence : 470074

Prix : 37.60 €

Descriptif :

Sancerre Blanc 2020 'Grande Cuvée ' Comte LAFOND

La Famille LAFOND est une Famille qui à plus de 200 ans d'histoire viticole. ont acheté au fur et à mesure des vignobles dans la Loire. Le dernier descendant de cette Famille , Le Baron Patrick de Ladoucette, propriétaire du domaine prestigieux LA DOUCETTE ancien Bourguignon, chercha des terres nobles pour créer un Sancerre d'exception et créer des cuvées d'excellences avec un style de bouteilles que ses aïeux utilisaient, et pour péreniser le nom , nomma Le domaine ' Comte Lafond . Celui ci comprend 35 hectares sur des terroirs privilégiés, et c'est en 1993, que le Baron Patrick de Ladoucette créa trois cuvées spéciales : la Grande cuvée Comte Lafond Blanc, la Grande cuvée Comte Lafond Rouge et la Grande cuvée rosé exprimant la quintessence des plus grands Sancerres. et est aujourd'hui présent sur les plus belles tables .

notes de dégustation :

le nez est fin et complexe alliant sur des notes de fleurs de citron, de fleurs blanches, de genets, de buis, accompagnées par des notes discrètes de cire d'abeille et de coing en gelée. Des notes minérales et crayeuses viennent s'interposer à l'aération. La bouche est racée, élégante,vive, avec des notes de fruits à chair blanche,avec une belle acidité qui rapporte de la fraîcheur à cette cuvée. La fin de bouche est minérale, calcaire, avec une grande finesse

.

cépage: 100% sauvignon, vignes de 35 à 40 ans ,sur les coteaux de Chavignol, Bué,Maimbray, Amigny, Verdigny et le bourg de Sancerre.assemblage de différents sols argilo calcaire, chailloux, caillotes pierreuses,chai en gravitation,fermentation 6 à 8 semaines en cuve thermo régulée à 18 °C,élevage sur lies entières 5 mois avec bâtonnage régulier et 8 mois sur lies fines . Assemblage gravitaire (sans pompe) après dégustation

accords : apéritif, fruits de mer (crabe, langoustines, bouquet ,homard) , loup , blanquette de veau, plat Normand,

T°S: 10°C

G: 2027

[Lien vers la fiche du produit](#)