

SANCERRE BLANC LES BARONNES

ARGILO-CALCAIRE



« Un grand Sancerre classique tout en fraîcheur et en tension. »



VITICULTURE & TERROIR

C'est sur les pentes argilo-calcaires situées sur les collines à l'ouest de Sancerre, que « Les Baronnes » donne l'expression la plus aboutie de sa palette aromatique et de sa complexité. Rendements et vigueur maîtrisés, enherbement dans l'inter-rang, utilisation d'engrais organiques, limitation des intrants, tout est mis en œuvre pour que les raisins soient les plus parfaits possibles.

VINIFICATION

Chaque étape de la vinification vise à préserver et développer tout le potentiel aromatique de ce vin. Pressurage doux, Fermentation entre 15-18 °C en cuves inox thermo-régulées, puis élevage durant 5 mois sur ses lies fines.

DÉGUSTATION

« Les Baronnes » est un vin qui offre des arômes très fins de fruits à chair blanche et d'agrumes avec une intensité séduisante (subtile et puissante). Ce Sancerre se distingue par sa typicité et sa haute expression du Sauvignon Blanc.

Terroir : Argilo-Calcaire
T°C de service : 10-12°C
Potentiel de garde : de 4 à 5 ans

ACCORD METS & VINS

Très agréable en début de repas, il se révèle un excellent compagnon des mets de la mer : Noix de St Jacques à l'émulsion de Mangue, roulé de Bar au Curry et bien sûr le fameux Crottin de Chavignol.

RÉCOMPENSES

92pts Les Baronnes 2017,
Wine Spectator 2018 - **TOP 100**

Médaille d'Or Les Baronnes 2017
Decanter World Wine Awards 2018

89pts Les Baronnes 2016,
Wine Enthusiast 2017

Médaille d'Argent Les Baronnes 2015
Cathay Pacific Hong Kong International
Wine and Spirit Competition 2016

90pts Les Baronnes 2015,
«Editors' Choice» Wine Enthusiast 2016

89pts Les Baronnes 2015,
Wine Spectator 2016

Argent, Les Baronnes 2014, Concours
Mondial du Sauvignon 2015

89pts Les Baronnes 2014,
Wine Spectator 2015

90pts Les Baronnes 2013,
Wine Advocate 2014