

## « La Comtesse » Sancerre blanc

La Pureté.  
L'Excellence

*Cette parcelle très pentue de la Côte des Monts Damnés, bénéficie d'un ensoleillement et d'un terroir exceptionnels. « La Comtesse » est le fruit d'un tri rigoureux où le Sauvignon blanc retrouve toutes ses lettres de noblesse : rondeur et volupté.*

### Le Vignoble

Ce clos se trouve au cœur d'un prestigieux coteau exposé plein sud dans le village de Chavignol. Les vignes d'un âge respectable s'enracinent profondément dans un terroir composé essentiellement de marnes kimméridgiennes (amalgame de coquillages et d'argile).

### La Dégustation

La Comtesse se caractérise par des arômes de fleurs blanches très suaves, de fruits jaunes évoquant l'abricot. Concentré, plein et très rond, ce grand Sancerre s'épanouit en bouche avec une extrême finesse accompagnée de notes de noisettes assez longues.

**ACCOMPAGNEMENT** : Idéal sur les poissons grillés, bar rôti au fenouil, gelée de crustacés.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : Entre 11 et 13°C.

**VIEILLISSEMENT** : 6 à 8 ans selon les millésimes.



**CÉPAGE** : Sauvignon Blanc.



### La Vinification

Vendange à la main. Pressoir pneumatique. Débourage statique à froid. Fermentation en cuve inox avec contrôle des températures à 18 - 20°C. Pas de fermentation malolactique. Élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille au mois de mai.

### Les notes

- Millésime **2012** -  
★★ **2 étoiles** - Guide Hachette  
**15,5/20** - Bettane & Desseauve

- Millésime **2010** -  
**16,5/20** - Bettane & Desseauve  
**Médaille d'Argent** - Concours Mondial du Sauvignon

- Millésime **2009** -  
**16/20** - Bettane & Desseauve



**TERROIR** : Marne kimméridgiennes.

Maison Laporte