



DOMAINE
RAFFAITIN-PLANCHON

Sancerre

Réserve d'Acacia

VIGNOBLE & PRODUCTION

Superficie du vignoble: 15 hectares
Cépage : Sauvignon Blanc
Composition du sol: Terres blanches (argileux)
Méthode de taille : Guyot simple
Altitude: 260 Mètres
Densité de plantation 6500 par hectare
Rendement : 55 hl/hectare
Vignoble age 25 ans
Temps de récolte 12 jours
Premier millésime de ce vin 2007
Bouteilles produites de ce vin: 3000 bouteilles

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Durée de la fermentation alcoolique: 15 jours
Température de fermentation: 18-25 °C
Elevage Fut d'Acacia 100 %
Durée de vieillissement avant mise en bouteille 8 mois
Durée de vieillissement en bouteille: 8 mois minimum

DÉGUSTATION

La robe or est très pâle, cristalline, aux reflets verdoyants.
Le nez est exotique, très opulent, marqué non seulement par des notes de gentiane, combawa, de maracuja, de gingembre et de fleur d'acacia.
La bouche est aérienne, croquante puis tendre, dotée d'une persistance aromatique .
Accord mets et vins : un carpaccio de saint Jacques et petits Accras araignée-fleur d'acacia.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12 ° C

