



Laporte

SANCERRE BLANC

LA COMTESSE

LE VIGNOBLE

La parcelle de "La Comtesse" se trouve au cœur d'un prestigieux coteau exposé plein sud qui surplombe le village de Chavignol. Les vignes s'y enracinent profondément dans un terroir composé essentiellement de marnes kimméridgiennes (amalgame de coquillages fossilisés et d'argile).

Altitude : 170 à 200m

Exposition : Sud

Age moyen des vignes : 25 ans et plus

Pente : 20% to 35%

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Marnes kimméridgiennes

LA VINIFICATION

- Pressurage pneumatique à basse pression
- Débourage statique à froid
- Fermentation avec une sélection de levures propres à chaque parcelle du domaine
- Elevage sur lies en cuve inox

DÉGUSTATION

Ce vin présente une robe à la teinte or pâle et aux reflets argentés.

Au nez, c'est la rencontre harmonieuse entre les notes minérales de son terroir argileux et des arômes d'agrumes, comme la mandarine.

La bouche offre une texture pulpeuse et charnue, avec une intensité remarquable qui ne manquera pas de vous séduire.



Accompagnement

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



Température de Service

Entre 11 et 13°C



Vieillessement

6 à 8 ans

RÉCOMPENSES

laporte-sancerre.com



Millésime 2023
Wine Spectator - 91/100 pts

Millésime 2022
Wine Enthusiast - 93/100 pts

Millésime 2021
Wine Enthusiast - 94/100 pts

Millésime 2020
Wine Enthusiast - 94/100 pts Cellar Selection
Robert Parker's Wine Advocate - 93/100 pts