

Les Panseillots Blanc- Domaine Guilleraut-Fargette

AOP Sancerre Blanc 2020

Culture

Agriculture
raisonnée

Cépages

100% Sauvignon

Service

10°

Alcool

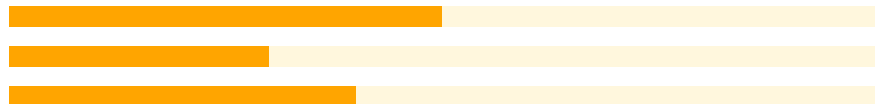
13%



Tout bu or not tout bu.

Élégant

Acidité
Onctuosité
Intensité



Souple

Fruité

Rond

Service

L'accord parfait

Une salade d'asperges grillées

Le contre-pied facile

Une salade de poulet grillé et gésier

Apogée Garde

2022 2023

Dégustation



Oeil

Robe jaune or pale aux reflets verts



Nez

Floral et fruité pomme Granny, citron vert



Bouche

Directe, droite, agréable nervosité, frais et longiligne

Domaine Guilleraut-Fargette

Magnifique duo à la tête du domaine: Gilles Guilleraut est l'enfant du domaine et il s'occupe de mener la vigne, Sébastien Fargette est l'associé arrivé dans les années 2000 après 5 ans d'expérience dans le Beaujolais et il conduit la cave. Le vignoble accueille deux cépages : le sauvignon (sancerre blanc) qui représente 70% du vignoble, et le pinot noir (sancerre rouge et rosé) sur les 30% restant. Le domaine est situé à Crézancy en Sancerre à 10 kms de Sancerre.

Pays

France

Région

Vallée de la Loire

Appellation

AOP Sancerre Blanc



les alibis d'ouverture

- C'est toujours mieux quand on s'en sert
- Les enfants sont au lit
- Il faut le boire pour y croire

L'avis de l'expert

Vineaste

Un vin charpenté, avec une vivacité marquée, typique de l'appellation Sancerre. Le raisin est pressé avec la plus grande attention pour respecter au maximum le fruit et ne pas extraire la partie végétale. Cette cuvée propose des arômes où se mêlent minéralité et agrumes. L'attaque se fond en une bouche riche et ronde.



Nicolas C.
Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>

**Partagez-le
en ligne !**

