



*Jean-Marie*  
REVERDY & FILS

## LES VINS DE PRESAGE HERITAGE BLANC



### TERROIR

Un beau terroir calcaire, une exposition plein sud et une très forte pente sont à l'origine de cette superbe cuvée. Afin de contrôler le rendement et parvenir à une maturité optimale, nous effectuons un ébourgeonnage rigoureux et un effeuillage soigné. Ces conditions idéales permettent à notre cépage sauvignon de nous livrer le maximum de son potentiel. Nous obtenons ainsi des raisins dorés, très parfumés, avec une forte concentration en sucre, l'objectif étant d'obtenir une vendange destinée à un élevage sur lies en barriques.

### VINIFICATION

Arrivés à maturité optimale, les raisins sont récoltés et acheminés jusqu'au chai très rapidement pour éviter tout risque d'oxydation. Après un pressurage lent et progressif, le nectar ainsi obtenu est entonné dans des barriques bourguignonnes de 228 litres pour la fermentation alcoolique. Ensuite, durant les premiers mois d'élevage quelques bâtonnages sont réalisés pour apporter de la souplesse et du gras. Puis, le vin est laissé au repos pour qu'il puisse s'éclaircir et se fondre harmonieusement avec le bois. Dix mois plus tard, il est assemblé, clarifié et stabilisé soigneusement avant d'être mis en bouteille.

### DÉGUSTATION

Issue du terroir des Caillottes (calcaire) et élevée en barriques pendant 12 mois, cette cuvée délivre des parfums intenses et fins de fruits jaunes mûrs, d'agrumes, de fleurs blanches, de vanille et de fumé. Un équilibre remarquable caractérise aussi le palais, à la fois rond, riche et frais, étayé par un boisé élégant et fondu. Un blanc de gastronomie assurément.

### METS

L'accord met vin n'est pas anodin. Un mariage réussi transforme le repas en véritable moment de plaisir et de convivialité. Servi entre 9 et 11 degrés, ce Sancerre de caractère, plein et généreux se révélera sur un mets de choix, avec un poisson fin ou un crustacé noble.

