



Sancerre blanc
Les Monts Damnés
2004
Domaine Pascal Cotat

Caractéristiques

Région :	Loire
Appellation :	Sancerre
Encépagement :	Sauvignon
Age moyen des vignes :	35 ans
Sous-sol :	Argilo calcaire
Situation :	Plein sud en coteaux, forte pente (50 %)
Production moyenne :	7500 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	50 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle sans collage, ni filtration
Elevage :	8 mois sur lies fines en vieux foudres de 80 ans
Vinificateur :	Pascal COTAT
Propriétaire :	Famille COTAT

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle.
Olfactif :	Le premier nez est discret et fermé. On ressent une certaine retenue malgré un potentiel certain. Des senteurs végétales (foin) et minérales (fumées) se dégagent ensuite du verre. La noisette et un côté subtilement grillé se développent enfin.
Gustatif :	La bouche est vive avec une belle profondeur. Le corps du vin, gras et dense est immédiatement soutenu par une acidité minérale et tranchante qui finit sur une magnifique salinité.
Global :	Un peu austère pour l'heure, ce grand sauvignon fera des heureux dans quelques années. C'est un véritable coureur de fond.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2015
Prix estimé à ce jour :	27.60 € TTC - Tarif club : 24.40 € TTC
Accords mets - vin :	Poissons de rivière, plateau de fruits de mer
Service :	A 12°C, carafes 1 heure