



*Sancerre  
blanc  
2004  
Les Romains  
Domaine Vacheron*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Centre Loire
<b>Appellation :</b>	Sancerre
<b>Encépagement :</b>	100 % Sauvignon
<b>Age moyen des vignes :</b>	32 ans
<b>Sous-sol :</b>	Silex
<b>Situation :</b>	En coteaux Sud, Sud-Ouest
<b>Production moyenne :</b>	8000 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	35 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Traditionnelle en cuve tronconique thermo-régulée
<b>Elevage :</b>	18 mois élevage en cuve tronconique
<b>Vinificateur :</b>	Famille Vacheron
<b>Propriétaire :</b>	Famille Vacheron

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Or pâle à reflets beiges.
<b>Olfactif :</b>	Le nez est subtil, il libère des senteurs fruitées, florales et minérales. Les agrumes se mêlent de senteurs de violette, de notes fumées de pierre à fusil et silex frottés. L'ensemble recèle beaucoup de pureté.
<b>Gustatif :</b>	En bouche, le vin est droit, longiligne. Il gagne en volume et fraîcheur à l'aération. Sa structure est dynamique, pointue sans être violente. La finale est minérale, mentholée.
<b>Global :</b>	Un Grand Sancerre blanc, pur et cristallin.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 -2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	32.50 € TTC – <b>Tarif Club : 28.60 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Anguille fumée, tartare de saumon sauvage
<b>Service :</b>	A carafer 30 mn avant de servir à 11 – 12 °C