



CHÂTEAU LA RABOTINE

Donner au temps tout son pouvoir

Sancerre Blanc 2022

Signature du domaine



Sauvignon Blanc. Vignes de 30 ans en moyenne. En conversion bio.



80% de la parcelle argilo-calcaire des Terres Blanches et 20% de la parcelle calcaire des Caillotes. Taille Guyot simple, ébourgeonnage, travail du sol mécanique sous les rangs, enherbement entre les rangs.



Tri de la vendange, pressurage, débourage à froid, fermentation en cuve inox thermo-régulée, élevage sur lies fines pendant 6 mois minimum.



Robe jaune pâle brillante aux reflets dorés profonds. Le premier nez nous emmène sur des arômes de fleur de sureau, d'acacia mais aussi de miel de fleurs sauvages. Viennent ensuite des notes de bonbon anglais et des notes fruitées d'ananas.

La première sensation en bouche est fraîche et très onctueuse. Des notes d'agrumes et de citron apportent un bel équilibre et une belle finale acidulée.



Idéal pour accompagner un apéritif, des crustacés, un Crottin de Chavignol. A boire dès maintenant ou dans les 3 prochaines années à une température comprise entre 10 et 12°C.



Decanter 2023 : 87/100 (millésime 2021)

Wine Enthusiast 2023: 90/100 (millésime 2021)

Le Nouveau Bettane et Desseauve 2022 : 1 étoile/5

Wine Enthusiast 2022: 90/100 (millésime 2020)

Château La Rabotine - 9 route de Maimbray - 18300 SURY-EN-VAUX

Tel : 02.48.79.31.15 - e-mail : info@chateau-la-rabotine.com

www.chateau-la-rabotine.com

