



CHÂTEAU LA RABOTINE

Donner au temps tout son pouvoir

Sancerre Blanc 2021

Les Petites Pierres

Ample et gras



Sauvignon Blanc. Vignes de 35 ans en moyenne. En conversion bio.



Cuvée parcellaire sur un terroir calcaire de Caillottes. Taille Guyot simple, ébourgeonnage, travail du sol mécanique sous les rangs, enherbement entre les rangs.



Vendanges manuelles, pressurage, débourage à froid, fermentation en fût de chêne et élevage sur lies fines pendant 12 mois puis en cuve pendant 6 mois.



Robe jaune pâle aux reflets argentés. Le premier nez est marqué par des arômes vanillés et toastés. A l'aération apparaît ensuite des notes d'ananas confit, d'abricot sec et d'agrumes confits. La dominance du boisé en bouche apporte beaucoup de fraîcheur. Final dans la longueur sur des notes grillées et vanillées.



Idéal pour accompagner un poisson en sauce, un feuilleté de noix de Saint Jacques ou un lapin aux pruneaux. A boire dès maintenant ou dans les 5 prochaines années à une température comprise entre 10 et 12°C.



Decanter 2023 : 88/100 (Vintage 2021)
Decanter 2022 : 90/100 (vintage 2020)
Decanter 2021 : 87/100 (millésime 2019)
Terre de Vins : médaille d'or (millésime 2019)

