Domaine Delaporte

Sancerre AOP

Par BarriQ

Détails de l'offre



DOMAINE DELAPORTE

Appellation

Sancerre AOC

Région

Vallée de la Loire

Culture

Biologique certifiée

Conditionnement

Carton

Bouchon

Diam pour les blancs & Liège pour les rouges

Contenance

75 cl

Domaine Delaporte

Sancerre AOP

Par BarriQ

Détails de l'offre



CHAVIGNOL BLANC 2024

Chavignol 2024 s'impose comme une réussite magnifique. Il s'ouvre sur un nez d'une grande profondeur, où un fruit pur et une minéralité intense prennent le pas sur le cépage : ici, peu de trame variétale, le terroir parle avant tout. En bouche, la dynamique est superbe, portée par une fraîcheur vibrante. La finale marque les esprits par sa sensation tactile « très cailloux », signature d'un vin droit et racé.

Couleur

Blanc

Cépage

Sauvignon Blanc

Nature du sol

Argilo-calcaire (terres blanches)

Exposé au Sud pour 80% des parcelles, il jouit d'une exposition remarquable sur les sols de Chavignol (ex : la Grande Côte, les Bouffants, les Vallées...).

Vinification

Levures indigènes, pas de fermentation malolactique

Elevage

6 mois en cuve inox

Maturité

A déguster de nos jours à 2029

Accords mets/vin

Apéritif, Poissons fumés, Crottin de Chavignol

Température de service

10°C

Degré alcoolique

13% vol

Domaine Delaporte

Sancerre AOP

Par BarriQ

Détails de l'offre



SILEX BLANC 2024

Silex 2024 est tout simplement magnifique. Il s'ouvre sur un nez splendide, d'une classe folle. La bouche, tendue et vibrante, est construite autour d'une trame d'agrumes ciselés qui laisse rapidement place au terroir. La trame minérale est omniprésente, apportant une tension tranchante (typique de la pierre à fusil) et une allonge remarquable. Un vin de haute voltige, qui allie puissance et pureté cristalline.

Couleur

Blanc

Cépage

Sauvignon Blanc

Nature du sol

Issu de vieilles vignes sur Silex de plus de 40 ans d'âge.

Vinification

Levures indigènes, pas de fermentation malolactique

Elevage

8 à 12 mois en foudre de 2000L

Maturité

A déguster de nos jours à 2032

Accords mets/vin

Carpaccio de Saint-Jacques, Sandre de Loire au beurre blanc, Crottin de Chavignol "Bleuté"

Température de service

12°C

Degré alcoolique

13% vol

Domaine Delaporte

Sancerre AOP

Par BarriQ

Détails de l'offre



CHAVIGNOL ROUGE 2023

Chavignol Rouge 2023 est tout simplement splendide. Le nez séduit immédiatement par la précision de son fruit, centré sur la petite cerise croquante. En bouche, le vin se révèle d'une fraîcheur redoutable : le jus est friand, porté par un fruit éclatant et une digestibilité remarquable. Une subtile note camphrée vient signer l'ensemble, apportant une touche de fraîcheur balsamique qui rehausse la complexité de ce Pinot Noir aérien.

Couleur

Rouge

Cépage

Pinot Noir

Nature du sol

Issu de vieilles vignes de 40 ans, ce cépage pinot noir est planté sur des sols calcaires (caillottes de Chavignol).

Vinification

100% éraflés et triés manuellement sur table de tri avant la mise en cuve. Macération d'environ 25 jours entre 18 et 25°C.

Un remontage par jour pour humidifier le chapeau. Aucun pigeage.

Fermentation malolactique naturelle tardive en fûts de 228l pour 50% et en cuves bois tronconiques pour l'autre moitié.

Elevage

12 en fûts de 228l pour 50% et en cuves bois tronconiques pour l'autre moitié. Pas de collage, pas de filtration

Maturité

A déguster de nos jours à 2033

Accords mets/vin

Thon rouge mi-cuit (Tataki) au sésame, Quasi de veau rôti au thym frais et romarin, Aiguillettes de canard juste saisies

Température de service

16°C

Degré alcoolique

13% vol