

## SANCERRE BLANC 2021

Le Domaine Durand est une propriété familiale dans laquelle 3 générations de vignerons passionnés travaillent ensemble, alliant expérience, tradition et modernité. Proposer de grands vins authentiques, respectueux et représentatifs de l'Appellation est le credo de la famille Durand en quête constante de cette qualité optimale qui ravit les connaisseurs.

Situé dans le hameau « Les Epsailles » sur la commune de Crézancy-en-Sancerre, les vignes du Domaine Durand s'étendent sur 35 hectares (85 acres) aux terroirs idéalement exposés.

Planté sur des coteaux de Terres Blanches et de Caillotes, le Sauvignon Blanc trouve ici un terroir privilégié reconnu mondialement, depuis des siècles. Les vignes y puisent l'élégance, l'équilibre et la finesse incomparables, caractéristiques des grands Sancerre.

Le travail de la vigne, la vinification, l'élevage et le conditionnement des vins, toutes les étapes sont abordées avec le plus grand soin. Cette rigueur, ce savoir-faire et la typicité des terroirs du Domaine révèlent les thiols du Sauvignon Blanc sous leur plus noble expression.

- Cépage: 100% Sauvignon Blanc.
- Age moyen des vignes: 30 ans.
- Terroirs: argilo-calcaires (marnes kimméridgiennes et Caillotes).
- Degré alcoolique: 12.5%.



- Notes de dégustation: De jolie couleur or pâle aux reflets argentés, ce grand Sancerre révèle de subtils d'agrumes et de fleurs blanches ainsi que de délicates notes minérales. La bouche très fruitée. est ample remarquablement équilibrée. La finale persistante affiche une grande finesse et une puissance aromatique remarquable qui enchantera les connaisseurs.
- Température idéale de service : 8°C à 10°C (46°F à 50°F).