

# RENDEZ-VOUS EN SANCERRE 2022 BLANC

THOMAS RAYNAL-2COEURS



Vignobles de France Régions viticoles Centre Loire

Un sancerre fait entre amis, pour vous procurer un plaisir, une fraîcheur, une aromatique de fruits blancs et une mineralité qui vous fera passer un bon moment.

## Accords mets et vins

Fruit de mer, poisson, crustacé, langoustine, homard

## Détails

**Viticulture** : Biodynamie  
**Région** : Val de Loire  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Sancerre  
**Bio** : oui  
**Cépages** : Sauvignon  
**Couleur** : Blanc  
**Domaine** : Thomas Raynal - 2Coeurs  
**Millesime** : 2022  
**Contenance** : 0,75 L  
**Degrès** : 13,5 %

## Caractéristiques

**Terroir** : Majorité de calcaires de Buzançais sur Kimméridgien  
**Cépage** : 100% Sauvignon  
**Vendange** : Manuelles  
**Viticulture** : Biodynamie - Taille : Guyot simple et Guyot Poussard - Vignes de 30 à 45 ans  
**Vinification** : Vinification naturelle, fermentation 100 % en levures indigènes.  
**Elevage** : Elevage d'un an sur lies

## Dégustation

**Robe** : Reflet or  
**Nez** : Nez très aromatiques sur des notes de poires, de coing  
**Bouche** : Bouche droite, élancée de minéralité avec une matière mûre, impétueuse  
**Finale** : Finale savoureuse, fraîche et intense  
**Garde** : Entre 5 et 10 ans  
**Température de service** : 10 à 12°C en dégustation et 12 à 14°C pour le repas.

## HISTOIRE DU DOMAINE

Amateur de vin et de gastronomie, côtoyant au quotidien des producteurs passionnés, je voulais découvrir un autre aspect du métier du vin en créant avec des amis vigneronnes des cuvées originales et de qualité. La marque de 2CŒURS signifie tout simplement que c'est l'Amitié entre des hommes et femmes du vin qui a rendu cette aventure possible.

