# Domaine François Cotat
## Mont Damnés - blanc




Ce domaine se situe à Chavignol, petit village rattaché à la commune de Sancerre, dans la vallée de la Loire. François Cotat travaille sur le domaine familial depuis 1979 avec son père Paul dont il a pris la suite en 1998. Il décide de rester dans la continuité des méthodes traditionnelles.

**TERROIR** : AOP Sancerre 13.5% vol 75cl

**CÉPAGE(S)** : 100% sauvignon.

**VINIFICATION** : Pressurage pneumatique doux. Débourbage en cuve puis la fermentation alcoolique s'effectue avec levures indigènes en demi-muids. Fermentation malolactique.
Élevage 6 à 8 mois en demi-muids, pas de collage, pas de filtration.

**DÉGUSTATION** : Il est recommandé de le servir à une température entre 11 et 12°C

**ACCORDS METS ET VIN** : A déguster avec : canapés de saumon à la Chavignolaises ou encore salade de homard, sole, poissons de roches.

**GARDE** : 5 à 7 ans.

**SPÉCIFICITÉS :** Au nez, fruits blancs et truffe blanche. Bouche puissante et minérale. Très belle persistance florale avec un joli retour sur le fruit.