

# AOC SANCERRE BLANC

## CAILLOTES

SELECTION TERROIR

« Un grand vin naît d'un beau raisin, issu d'une vigne cultivée avec Pureté, Singularité et Maîtrise »



### Terroir

Cette cuvée est issue d'une sélection de vieilles parcelles de Sauvignon âgées de plus de 40 ans. Ces vignes s'épanouissent sur un terroir calcaire appelé « Les Cailottes ». Le calcaire marqueur emblématique de notre Sancerrois apporte la minéralité au vin, tandis que l'âge de ces vignes permet d'obtenir la richesse, la densité et la matière. L'assemblage unique de ces deux caractéristiques dévoile un vin complet, élégant et de caractère.

### Vinification

Vendangés à parfaite maturité et triés rigoureusement, les raisins sont acheminés par vibration jusqu'au pressoir. Après un pressurage doux et lent à basse pression, le jus s'écoule par gravité dans les cuves pour l'étape suivante appelée « Débourage ». Cette décantation naturelle au froid d'environ 12 à 16 heures permet par soutirage de se séparer des impuretés les plus grossières. Le jus de raisin effectue ensuite en cuve inox thermorégulée sa fermentation alcoolique à une température comprise entre 15 et 20 C. Afin de développer tout le potentiel de ce vin, un élevage de 5 mois est réalisé sur lies fines

### Dégustation

La robe est jaune clair et brillante. Des arômes minéraux et de fruits mûrs s'entremêlent pour offrir un bouquet frais et agréable. Le vin se montre très plaisant en bouche : racé et rond, il offre une finale délicatement acidulée qui lui donne une belle fraîcheur.

### Mets

L'accord met vin n'est pas anodin. Un mariage réussi transforme le repas en véritable moment de plaisir et de convivialité.

Servi entre 10 et 12 degrés, ce vin vous accompagnera lors d'un repas gastronomique. S'accordera parfaitement avec une sole meunière, un soufflé au crabe ou un lapin à l'estragon.

Certifié HVE

