

# AOC SANCERRE BLANC

## LES PARADIS

SELECTION PARCELLAIRE

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



### Terroir

Enracinée tout près du Piton de Sancerre, cette parcelle d'une soixantaine d'année à flanc de coteaux est issue d'un grand terroir calcaire et jouit d'une exposition Sud-Est. Notre domaine est désormais certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) de niveau 3. Le travail régulier des sols, les méthodes culturales précises et respectueuses du terroir et de la plante permettent au cépage Sauvignon de livrer toute l'expression singulière d'un grand Sancerre. Nous récoltons ainsi des raisins sains et parfumés, l'objectif étant d'obtenir une vendange très qualitative et maîtrisée destinée à un élevage long en barriques.

### 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 la cuve 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 sa fermentation alcoolique à une température comprise entre 15 et 20 °C. Afin de développer tout le potentiel de ce vin, un élevage de 12 mois est réalisé en barriques de 2 et 3 vins.

### Dégustation

Minéralité et densité sont les deux maîtres-mots de ce Sancerre Le Paradis. Au nez on navigue entre pamplemousse, aubépine, herbes fraîches et poivre blanc. En bouche de la rondeur et de la chair en attaque, puis vient la tension sur la trame saline et crayeuse qui resserre bien et étire le vin. Un grand vin vertical, d'une formidable envergure.

### Mets

Pureté, singularité, maîtrise : voici un Sancerre élégant et racé. Servi entre 10-12 degrés, ce vin vous accompagnera sur un risotto aux saint Jacques ou une blanquette de queue de lotte.

Certifié HVE

