

AOC SANCERRE BLANC

SILEX

SELECTION TERROIR

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



Terroir

La cuvée SILEX provient d'une sélection de nos vieilles vignes plantées sur des coteaux d'argile et de silex de Ménétréol-sous-Sancerre et de Sancerre. Cultivé sans herbicides et de façon raisonnée, ce terroir rare délivre au vin un potentiel de garde remarquable. Avec une exposition Sud / Sud-est, ces coteaux assurent un ensoleillement optimal chaque année. Nous utilisons des engrais organiques afin d'obtenir des rendements et une vigueur maîtrisée. Tout est mis en œuvre pour amener les raisins à leur maturité optimale.

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 appelé « Débourbage ». 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 pâle et limpide. Le nez s'exprime sur des senteurs fraîches, florales et minérales. En bouche, le vin est concentré, équilibré et se montre plutôt nerveux. Il procure une agréable sensation de fraîcheur et offre une belle persistance aromatique.

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 illuminera vos repas raffinés.

Agréable sur un plateau de fruits de mer, un homard à l'armoricaine ou une truite aux amandes.

Certifié HVE

