

AOC SANCERRE BLANC

LA VILLAUDIÈRE

CUVÉE D'ASSEMBLAGE

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

Terroir

Réparti sur 68 parcelles, notre vignoble est âgé en moyenne d'une quarantaine d'années. Bénéficiant majoritairement d'une exposition sud, sud-est, la maturation y est progressive et régulière. En culture raisonnée depuis plus de vingt ans, nous nous efforçons chaque année d'adapter nos techniques culturales. La typicité de notre Sancerre blanc résulte de l'assemblage des trois terroirs du Sancerrois. Tout d'abord, les grandes côtes argilo-calcaires localement appelées « Terres Blanches » qui révèlent des vins plus complexes, plus charpentés et plus gras avec l'argile. Ensuite les coteaux de calcaire sec et pierreux localement appelés « Caillottes » qui offrent des vins fruités aux nuances florales, des vins tout en fraîcheur et en vivacité. Et les coteaux riches en Silex donnent des vins fermes et minéraux à la personnalité marquée de ces fameuses notes de pierre à fusil. Notre cépage sauvignon trouve dans ces trois types de sols son véritable lieu de prédilection.

Vinification

Le pressurage est effectué au maximum dans les 3 heures qui suivent la vendange. Après un débouillage de 12 à 24 heures, le moût est placé en cuve inox thermo-régulée où la fermentation s'effectue à une température comprise entre 15 et 20°C. À la fin de la fermentation, un premier soutirage est fait pour ôter les premières lies. Au printemps, nous commençons la mise en bouteille après les opérations d'assemblage, de clarification et de stabilisation.

Dégustation

Ce vin offre une robe limpide, jaune pâle aux reflets dorés. Le nez expressif associe les odeurs florales à celles des pêches blanches et des fruits exotiques (ananas, passion). Harmonieuse, la bouche réunit une attaque franche, une matière tenue par la fraîcheur et une tension finale longue et puissante, qui fait ressortir une belle minéralité.

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 10-12 degrés, ce vin dynamique et gourmand est à découvrir dans sa jeunesse. Servi entre 10-12 degrés, ce vin d'une grande personnalité vous séduira lors d'un apéritif dinatoire, un Vol au vent, du poisson, des crustacés, des huîtres ou une cassolette de moules.



Certifié HVE

