

AOC SANCERRE BLANC

TERRES BLANCHES

SELECTION TERROIR

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



Terroir

Répartie sur 3 superbes parcelles, nos vignes sont âgées en moyenne d'une trentaine d'années. Situé en coteau et bénéficiant d'une exposition 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 ce terroir provenant des grandes côtes argilo-calcaires localement appelées « Terres Blanches » délivre des vins complexes, charpentés et gras. Notre cépage Sauvignon trouve dans de ce type de sol son véritable lieu de prédilection

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 « 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 avec des reflets dorés. Le nez s'exprime sur des senteurs fraîches et florales qui se mêlent à des arômes de fruits secs. En bouche, le vin se montre souple avec un beau volume tout en conservant une certaine vivacité. Fraîcheur et onctuosité se marient parfaitement et confèrent à ce vin un bon équilibre et une agréable 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 de caractère vous accompagnera lors d'un dîner raffiné.

Superbe avec des langoustines, un brochet poché au beurre blanc ou une poularde de Bresse et sauce aux morilles

Certifié HVE

