

Une sélection Meilleurs Terroirs

SANCERRE

Blanc sec - 2018

Fruité et équilibré

« L'EXPRESSION DES TROIS TERROIRS DE SANCERRE »

Pour élaborer ce Sancerre blanc, nous assemblons les trois terroirs caractéristiques de l'Appellation. Chacun possède ses propres caractéristiques : le silex amène du potentiel de garde, de la structure, de la fraîcheur et de la minéralité; les terres blanches de la rondeur et des arômes de fleurs blanches (lys et acacia) et de fruits exotiques (litchi et ananas); les Caillottes (calcaire dur) et les Griottes (calcaire tendre), de la fraîcheur, des arômes floraux et d'agrumes intenses. L'assemblage de ces terroirs donne une cuvée fine, élégante et complexe.

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépage : Sauvignon

Sols/Terroirs : Silex, caillottes et terres blanches

Type de vinification et particularités : Les parcelles sont récoltées par terroir suivant l'évolution de leur maturité. Une vinification séparée de ces terroirs permet d'apprécier au mieux les notes d'agrumes des terres blanches, les notes minérales des silex et les fruits mûrs de la structure des argilo calcaires. La vinification en cuves thermorégulées respecte l'expression initiale du terroir. L'élevage sur lies fines et les batonnages réguliers apportent complexité et finesse.

Temps d'élevage : 6 mois minimum sur lies fines

VIGNOBLE

Notre vignoble se situe sur plusieurs communes de la zone d'Appellation : Sancerre, Bué, Crézancy, Thauvenay et Ménétreol. Les trois terroirs caractéristiques de l'Appellation Sancerre sont donc représentés : Terres Blanches, Silex et Caillottes. Le millésime 2017 est marqué par un bon équilibre et beaucoup de justesse. L'alliance du fruité au nez et de la minéralité en bouche nous apporte les caractéristiques typiques et tant appréciées d'un Sancerre.

LA DÉGUSTATION

ROBE 

Jaune pâle brillante et limpide

NEZ 

Élégant sur des notes de fruits jaunes, de poire, de pêche de vigne, et d'ananas

BOUCHE 

Bel équilibre entre minéralité et rondeur. Longue persistance aromatique sur une finale fraîche.

DU VERRE À L'ASSIETTE

ACCORD METS ET VINS :
Idéal à l'apéritif ou avec des fruits de mer, des poissons et du fromage de chèvre.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

De 10 à 12 degrés

TEMPS DE GARDE :

3 à 4 ans

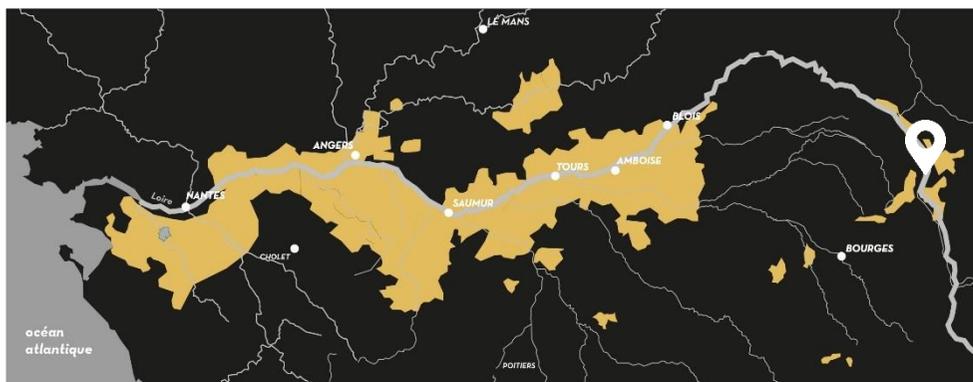


Meilleurs Terroirs, là où naissent les Grands Vins ...

La Vallée de la Loire, nommée également la vallée des rois, a vu naître de nombreux châteaux d'exception qui furent le creuset de la puissance et de l'art de vivre à la française et assurément le berceau de vins de très grande qualité. Le portefeuille Meilleurs Terroirs a pour vocation de vous offrir des Grands Vins de Loire-issus, comme son nom l'indique, des meilleurs terroirs du Val de Loire. Tels le Château de Sancerre, Château la Varière, Domaine de la Perruche, ...des vins d'exception provenant de grands châteaux et domaines, qui ont construit la notoriété des plus belles appellations de la région.

Les vins du de la Vallée de la Loire fleurissent dans un **paysage culturel unique**, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Le vignoble s'étend sur plus de 38 000 ha d'AOP étendus sur 3 régions et 7 800 km de route des vins. Il est composé de 4 régions viticoles qui sont le Pays Nantais, l'Anjou-Saumur, la Touraine et le Val de Loire.



« La Vallée de la Loire est la 3^{ème} plus grande région viticole de France. Etendue entre la côte Atlantique et la région Centre, c'est un point d'équilibre, où le nord rencontre le sud, la sophistication rencontre la fraîcheur, l'art rencontre la littérature et la tradition rencontre la modernité. Ces contrastes, en plus du climat tempéré et de l'extraordinaire variété de terroirs, ont créé la région viticole la plus diversifiée du monde. C'est ainsi que notre plus long fleuve de France peut offrir une richesse de plus de 50 dénominations de vins et fines bulles d'origine contrôlée (AOP et IGP) et de plus de 10 cépages (Chenin, Sauvignon, Chardonnay, Melon de Bourgogne, Cabernet franc...). Tous les vins sont dans la nature du Val de Loire. »

A PROPOS DU CHÂTEAU DE SANCERRE « LE MOMENT SUSPENDU, PAR LA BEAUTÉ DES SENS »

Situé au cœur même de la ville qui porte son nom, le Château de Sancerre est l'un des rares châteaux français à porter le nom d'une Appellation. L'histoire de château a marqué la ville notamment à travers Louis de Sancerre, Connétable et Maréchal de France (1342-1402). C'est à partir 1919 que le vignoble de notre domaine s'est agrandi pour atteindre 55 hectares aujourd'hui. Les vins du Château de Sancerre sont vinifiés et élevés jusqu'à leur mise en bouteilles, directement au Château. Nous maîtrisons parfaitement la diversité des parcelles entre Terres Blanches, Silex et Caillottes afin d'adapter la conduite du vignoble à chaque terroir. L'art de l'assemblage est exigeant pour rester loyal à la devise du Connétable de Sancerre : « Passe avant le Meilleur ». Nos Sancerre sont de renommée mondiale et comble les amateurs de vins les plus pointus.

Délicatesse – Rareté – Elitiste

