

Une sélection Meilleurs Terroirs

## SANCERRE CUVÉE DU CONNÉTABLE

### Blanc sec - 2014

Minéral et complexe

#### « UNE CUVÉE HOMMAGE À LOUIS DE SANCERRE »

Louis de Sancerre fait partie des grands Hommes de l'histoire de France : il fut à la fois compagnon d'armes de Du Guesclin et ami du roi Charles V. En reconnaissance de son mérite et de son talent, il est nommé Maréchal de France en 1368 puis Connétable en 1397. Cette cuvée rend hommage à ce personnage emblématique de la ville de Sancerre. Cette cuvée a un caractère marqué, à l'image du Connétable : vif, franc, fin et complexe.

#### DU VIGNOBLE À LA CAVE

**Cépage :** Sauvignon

**Sols / Terroirs :** Principalement Argile et Silex / Silex et Argilo Calcaire

**Type de vinification et particularités :** Les jus sont sélectionnés suivant des critères de fraîcheur, de fruit et de complexité puis sont éclaircis par débouillage afin d'obtenir beaucoup de finesse et de la tension. Ils sont ensuite mis en fûts de chêne pour la fermentation. Ces barriques sont constituées de merrains faiblement chauffés pour préserver l'équilibre entre le bois et le vin. Elles sont bâtonnées pendant l'élevage pour amener de la rondeur. L'élevage est ensuite affiné pendant un an une fois l'assemblage final des vins réalisé.

**Temps d'élevage :** 24 mois

#### 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. La Cuvée du Connétable est issue d'une sélection de cépage Sauvignon récolté dans les meilleures parcelles du Château de Sancerre. Ce terroir est essentiellement composé de silex sur la commune de Sancerre ce qui amène de la fraîcheur et de la vivacité.

#### LA DÉGUSTATION

##### ROBE

Vin limpide et brillant  
Couleur or  
aux reflets dorés

##### NEZI

Fin et complexe.  
Notes toastées et vanillées avec  
une pointe d'amande fraîche puis  
des fragrances iodées avec des  
notes d'anis et d'abricot frais.

##### BOUCHE

Attaque vive, franche, fraîche et  
citronnée.  
Milieu de bouche charnu, riche et  
plein, contrebalancé par une grande  
minéralité.  
Finale savoureuse sur de notes de  
truffes.

#### DU VERRE À L'ASSIETTE

Fruits de mer, viandes blanches,  
poissons à chair blanche,  
fromage de chèvre.

Température de service :  
De 14 à 16 degrés  
A carafier au moins une heure  
avant dégustation



Médaille d'Argent  
Decanter World Wine  
Awards 2018

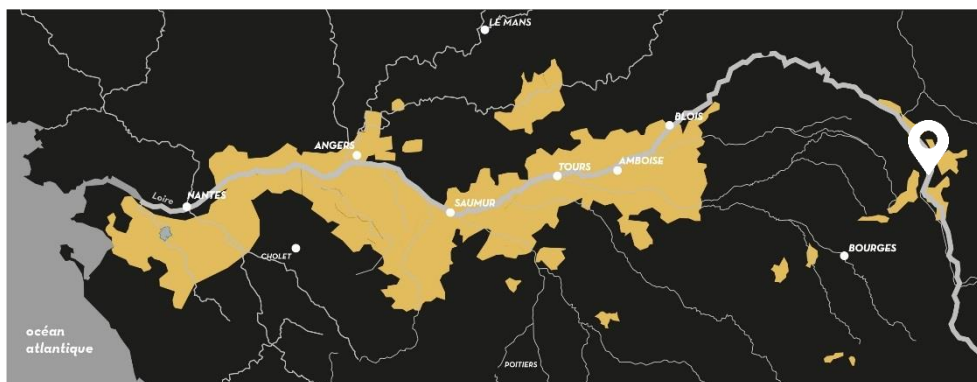


## Meilleurs Terroirs, là où naissent les Grands Vins ...

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<sup>ème</sup> 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*

