

Une sélection Meilleurs Terroirs

Sancerre Rosé - 2018

Équilibré et intense

« Un vin de terroir »

Pour cette cuvée, nous avons sélectionné avec soin la parcelle dans notre vignoble. Elle est idéalement située en bas de coteaux avec une exposition plein sud afin d'avoir une maturité optimale des raisins. Le terroir de griotte est particulièrement adapté pour ce Sancerre rosé car il amène de la minéralité et des arômes de fruits frais comme la groseille et la mandarine qui rendent ce vin frais et plaisant à la dégustation.

Du vignoble à la cave

Cépage : Pinot noir

Sols / Terroirs : Calcaire de griottes

Type de vinification et particularités :

La vendange est manuelle. Les grappes sont transportées en caisse et triées à la main sur table avant d'être immédiatement pressées. Cela confère au vin une finesse aromatique ainsi qu'une fraîcheur et une précision en bouche comparables aux vins blancs de Sancerre. La fermentation à basse température dure environ 3 semaines afin de préserver tous les arômes. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 4 mois pour amener de la structure et du gras à la dégustation.

Temps d'élevage : 4 mois 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. Notre Château de Sancerre rosé est issu exclusivement d'un terroir calcaire de Griottes sur la commune de Crézancy. Les Griottes sont des terres légères, superficielles, très riches en petits cailloux et posées sur un socle de craie. Cela confère à la vigne un régime hydrique parfait. Les vins issus de ces terroirs sont fruités, gourmands et soyeux.

La dégustation

Robe 

Vin limpide et brillant
Couleur rose saumonée

Nez 

Élégantes notes d'agrumes telles que la mandarine et le citron confit

Bouche 

Belle attaque équilibrée. Bouche ample et généreuse, dominée par des notes de pamplemousse. Finale gourmande et friande avec une bonne persistance en bouche.

Du verre à l'assiette

Apéritif avec des amuse-bouche
Crudités, poissons, cuisine asiatique.

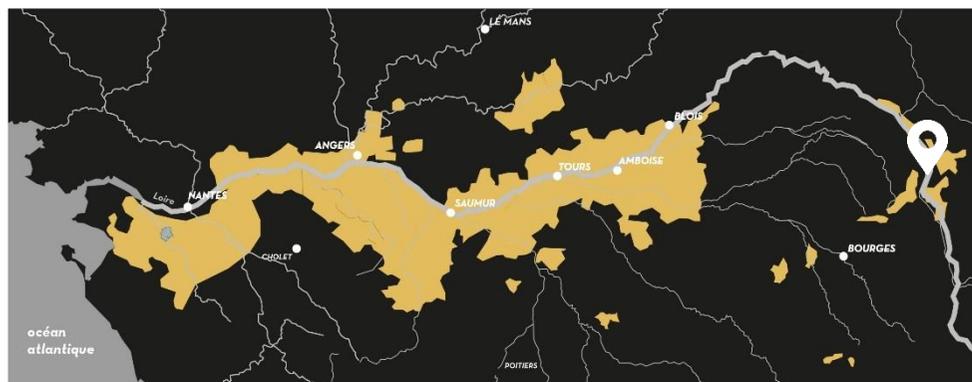
Température de service :
De 10 à 12 degrés



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

