

Une sélection Meilleurs Terroirs

## SANCERRE

### Rouge - 2017

Fruité et épicé

#### «L'EXPRESSION DES TROIS TERROIRS DE SANCERRE»

Pour élaborer ce Sancerre rouge, nous assemblons les trois terroirs caractéristiques de l'Appellation. Chacun possède ses propres caractéristiques. Le silex amène du potentiel de garde et de la longueur en bouche avec des arômes qui évoluent : pierre à fusil, poudre brûlée et silex quand le vin est jeune; chocolat, épices et cuir pendant le vieillissement. Les terres blanches apportent de la rondeur et de la puissance; les Caillottes (calcaire dur) et les Griottes (calcaire tendre), de la structure, de la fraîcheur, des arômes de fruits frais comme les griottes à l'eau de vie, les groseilles, la framboise et la mûre ainsi que des tanins soyeux.

#### DU VIGNOBLE À LA CAVE

**Cépage :** Pinot Noir

**Sols / Terroirs :** Argilo calcaire, argile à silex, terres blanches

**Type de vinification et particularités :** La vendange du Sancerre rouge est réalisée manuellement, tout comme le tri. Les baies de raisin sont acheminées par la suite dans les cuves pour une macération pré-fermentaire à froid qui révèle au maximum le potentiel fruité du vin et assouplit ses tanins. La fermentation dure ensuite 3 à 5 semaines en cuves thermorégulées.

**Temps d'élevage :** L'élevage est réalisé à 70% en cuves et 30% en fûts de chêne de 400L

#### VIGNOBLE

Notre vignoble se situe sur plusieurs communes de la zone d'Appellation : Sancerre, Bué, Crézancy, Chauvenay et Ménétreol. Les trois terroirs caractéristiques de l'Appellation Sancerre sont donc représentés : Terres Blanches, Silex et Caillottes. Chaque parcelle apporte une typicité propre : de la minéralité, du fruité, du gras ou encore de la rondeur.

#### LA DÉGUSTATION

**ROBE**   
Rouge rubis brillant

**NEZ**   
Franc sur des notes de fruits rouges comme la griottes et la cerise bigarreau.

**BOUCHE**   
Expressive sur des notes de fruits rouges et d'épices : poivre, réglisse. Boisé fondu et structurant. Belle finale acidulée.

#### DU VERRE À L'ASSIETTE

**ACCORD METS ET VINS :**  
Idéal avec du gibier, des viandes en sauce ou encore avec des fromages à pâte molle et croûte fleurie (Brie, Camembert, Chaource...)

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :**  
De 16 à 18 degrés

**TEMPS DE GARDE :**  
10 ans

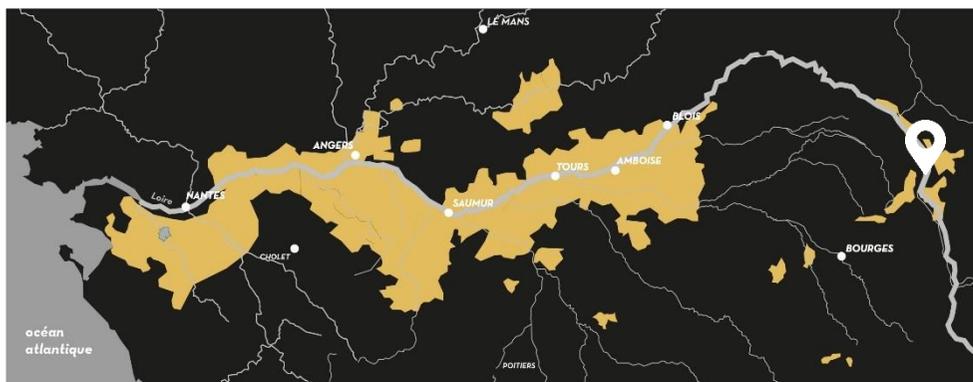


## Meilleurs Terroirs, là où naissent les Grands Vins ...

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<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*

