

Une sélection Meilleurs Terroirs

SANCERRE Rouge - 2016

Racé et structuré

« TERRE DE CHAILLOUX »

C'est en explorant le meilleur de nos terroirs que nous avons créé la cuvée Terre de Chailloux 2015, en nombre de bouteilles limité. En patois local, « chailloux » se dit « chailloux » : nous avons soigneusement sélectionné sur ce terroir, des parcelles de Pinot Noir à faibles rendements et exposées plein sud, pour la qualité de leur raisin. La vendange manuelle et le tri sur table nous permettent d'extraire la quintessence de ce superbe cépage.

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépage : Pinot Noir

Sols / Terroirs : Argile à silex

Type de vinification et particularités :

Pour vous offrir un vin racé et structuré, un soin particulier est apporté à l'extraction des arômes et des tanins ainsi qu'à la fermentation. L'extraction est raisonnée et s'effectue à température contrôlée (23°C). Les méthodes d'extraction comme les remontages et les pigeages sont pilotés par des dégustations régulières. La fermentation dure 3 à 5 semaines à température contrôlée. L'élevage est réalisé en fûts de chêne.

Temps d'élevage : 1 à 2 ans

VIGNOBLE

Notre vignoble se situe sur plusieurs communes de la zone d'Appellation : Sancerre, Bué, Crézancy, Thauvenay et Ménétreol. Pour cette cuvée, nous sélectionnons 2 parcelles sur un sol argilo siliceux. Les clones sélectionnés sont peu productifs et permettent de produire des raisins de qualité exceptionnelle.

Le sol des vignes est travaillé pour favoriser la nutrition de la plante et obtenir des raisins parfaitement mûrs et sains.

LA DÉGUSTATION

ROBE

Couleur grenat et brillante.

NEZ

Intense, sur des notes de fruits noirs (mures, myrtilles), de cerise à l'eau de vie et de kirsch.

BOUCHE

Attaque franche et ronde. Structure élégante. Sur des notes d'épices, de réglisse, de poivre noir et un boisé toasté. Belle finale persistante..

DU VERRE À L'ASSIETTE

Idéal avec des viandes rouges, rôtis ou encore du poisson

Température de service :
De 16 à 18 degrés

Temps de garde :
10 ans

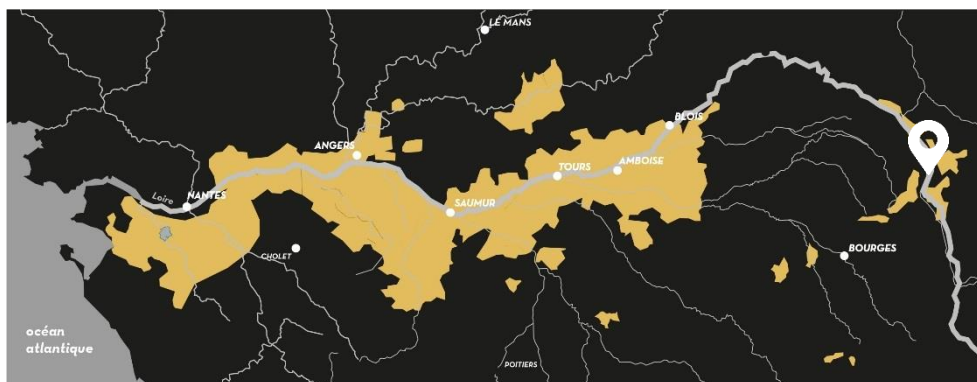


Meilleurs Terroirs, là où naissent les Grands Vins ...

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^{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

