

Cuvée du Connétable 2018

Sancerre blanc - Un hommage à Louis de Sancerre

Le Connétable 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.

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.

Du vignoble à la cave

Cépage : 100% Sauvignon blanc

Sols / Terroirs : Sélection parcellaire de vieilles vignes du domaine équilibrées et à l'exposition qualitative sur terroir de silex et argilo-calcaire

Type de vinification et particularités : Les meilleures parcelles du Château de Sancerre; des vieilles vignes, sont sélectionnées pour offrir un vin frais et opulent. Les jus sont choisis suivant des critères de fraîcheur, de fruit et de complexité puis sont éclaircis par débourage afin d'obtenir beaucoup de finesse et de vivacité. Ils sont ensuite mis en fûts de chêne de 400L pour la fermentation. Ces barriques sont constituées de merrains faiblement chauffés pour préserver l'équilibre entre le bois et le vin. Un bâtonnage est effectué pendant l'élevage pour amener de la rondeur.

Temps d'élevage : Elevage en fûts de chêne de 1 ou 2 vins pendant 8 mois puis en cuves inox thermorégulées pendant 3 mois

Sucres résiduels : 2,97 g/L

Degré d'alcool : 13,5% vol.

Dégustation

Robe : Couleur éclatante dorée.

Nez : Expressif, aux arômes de pomelos, citrins, tilleul

Bouche : Fruitée sur des arômes d'abricot, de pêche jaune, au boisé très fondu. Fin de bouche sur des notes de brioche, de beurre, et de zeste de pamplemousse.

Du verre à l'assiette

Idéal avec des fruits de mer, des viandes blanches, des poissons à chair blanche ou encore du fromage de chèvre.

Température de service : De 14 à 16°C

Temps de garde : De 5 à 10 ans

