

Sancerre Blanc 2019

Sancerre blanc - L'expression des trois terroirs de Sancerre

Le vin

Pour élaborer ce Sancerre blanc, nous assemblons les trois terroirs caractéristiques de l'Appellation. Chacun possède ses propres caractéristiques : le silex amène du potentiel de garde, de la structure, de la fraîcheur et de la minéralité ; les terres blanches de la rondeur et des arômes de fleurs blanches (lys et acacia) et de fruits exotiques (litchi et ananas) ; les Caillottes (calcaire dur) et les Griottes (calcaire tendre), de la fraîcheur, des arômes floraux et d'agrumes intenses. L'assemblage de ces terroirs donne une cuvée fine, élégante et complexe.

Le vignoble

Notre vignoble se situe sur plusieurs communes de la zone d'Appellation : Sancerre, Bué, Crézancy, Thauvenay et Ménétreol. Le sol des vignes est travaillé pour favoriser la nutrition de la plante et obtenir des raisins parfaitement mûrs et sains.

Le mot du vigneron

Le millésime 2019 est un millésime de concentration car les rendements étaient modérés. La maturité est très poussée avec un très bel équilibre acide.

Du vignoble à la cave

Cépage : 100% Sauvignon blanc

Sols / Terroirs : L'union des trois terroirs typiques de Sancerre : silex, terres blanches et caillottes.

Type de vinification et particularités : Les parcelles sont récoltées par terroir suivant l'évolution de leur maturité. Une vinification séparée de ces terroirs permet d'apprécier au mieux les notes d'agrumes des terres blanches, les notes minérales des silex et les fruits mûrs de la structure des argilo calcaires. La vinification en cuves inox thermorégulées respecte l'expression initiale du terroir. L'élevage sur lies fines et les bâtonnages réguliers apportent complexité et finesse.

Temps d'élevage : 6 mois minimum sur lies fines.

Sucres résiduels : 1,37 g/L

Degré d'alcool : 14% vol.

Dégustation

Robe : Jaune claire étincelante.

Nez : Intense, sur des notes de fleurs blanches, fruits jaunes, poire, pêche de vigne, ananas.

Bouche : Bel équilibre entre minéralité et rondeur. Longue persistance aromatique sur une finale fraîche.

Du verre à l'assiette

Idéal à l'apéritif ou avec des fruits de mer, des poissons et du fromage de chèvre.

Température de service : De 10 à 12°C

Temps de garde : 3-4 ans

