

## Terre de Silex 2018

*Sancerre Blanc – Intensité et minéralité*

### Terre de Silex

C'est en explorant le meilleur de nos terroir que nous avons créé cette cuvée Terre de Silex dans un nombre très limité de bouteilles. Une sélection minutieuse de nos parcelles a permis de réaliser un assemblage inédit, issu d'un sol 100% silex qui révèle toute la netteté et la précision de ce terroir. Notre terroir de silex offre à cette cuvée potentiel de garde, structure, fraîcheur et minéralité.

### 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 : Silex

Type de vinification et particularités : Les parcelles de silex desquelles provient cette cuvée ont été récoltées à maturité optimale de manière à préserver l'expression parfaite du Sauvignon. La fermentation est réalisée dans une cuve en inox thermorégulée pour révéler tous les arômes.

Temps d'élevage : Elevage en cuves inox thermorégulées entre 6 et 12 mois.

Sucres résiduels : 1,67 g/L

Degré d'alcool : 13% vol.

### Dégustation

Robe : Jaune pâle brillant.

Nez : Expressif sur des notes de d'agrumes comme le pomelos, le citrus et des notes de tilleul.

Bouche : Fruitée et intense sur des notes de fruits blancs mûrs, de pêche blanche.

### Du verre à l'assiette

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

Température de service : De 10 à 12°C

Temps de garde : 2 à 3 ans

