

SANCERRE

Blanc sec - 2018

Gastronomique

« SANCERRE, LE TERROIR DE PRÉDILÉCTION DU SAUVIGNON BLANC »

Le Sauvignon blanc est le cépage unique pour tous les vins blancs de Sancerre. Quand le terroir, le savoir-faire et la patience révèlent et subliment la complexité du Sauvignon Blanc.

DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépage : 100% Sauvignon blanc

Vignoble : situé sur les terroirs de Chavignol parmi les plus réputés du Sancerrois.

Type de vinification et particularités :

Les raisins sont vendangés à pleine maturité. La vinification se fait à température contrôlée (16-18°C) pour extraire des arômes intenses et délicats. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pour amener de la complexité aromatique ainsi que du gras et de la rondeur.

Temps d'élevage : 6 mois

Sucres résiduels : < 2gr/L

VIGNOBLE

Les coteaux de Chavignol comptent parmi les plus anciens coteaux viticoles d'Europe. La vigne n'a cessé, en raison de son importance dans l'économie locale, d'occuper une place centrale, et cela de manière continue depuis le Xe siècle. Épargné par les remembrements, le paysage viticole a conservé les grandes lignes du maillage parcellaire connu à la fin du Moyen Âge et constitue un cadre privilégié pour une approche patrimoniale des zones écologiques réservoirs, tournières, pierriers ou haies favorables à la faune auxiliaire. À chaque pas, l'écosystème viticole du vignoble de Chavignol offre aux visiteurs qui le découvrent un voyage à travers les siècles.

LA DÉGUSTATION

ROBE 
Jaune clair

NEZ 
Agrumes très murs et citron confit

BOUCHE 
Concentrée.
Bel équilibre sur l'acidité.
Beaucoup de longueur et de persistance aromatique

DU VERRE À L'ASSIETTE

Fromages frais de chèvre,
poissons et fruits de mer

Température de service :
12°C

Temps de garde :
8 ans

