

N7 2018
SANCERRE AOP

Sélection parcelle de Sauvignon blanc



« Un hommage à la route des vacances »

Plus longue route de France (996 km), la Nationale 7, également appelée N7 étaient surtout empruntée par les Parisiens qui se rendaient lors des congés d'été, sur la côte d'Azur. Cette route la plus populaire de France, passait par Sancerre qui, blottie sur son piton rocheux, voyait les touristes remplir de vin, les coffres de leur voiture... pour le plus grand bonheur des vignerons.

— L'art de l'Élevage selon Donatien Bahuaud —

Pour Donatien Bahuaud « la vinification seule, ne suffit pas à créer des vins uniques ». « Notre Sancerre « N7 » bénéficie d'un élevage de 12 mois sur lies fines en cuves inox thermorégulées. Durant cette étape, les lies sont remises en suspension par bâtonnages réguliers permettant de révéler l'opulente vivacité de ce vin. Un vieillissement de 3 mois en bouteilles dans nos caves, vient ensuite parfaire l'assemblage dédié à la finesse aromatique typique de ce sauvignon blanc.

Élevage : 12 mois • **Vieillessement en bouteilles :** 3 mois • **Temps de garde :** 6 ans

Le vignoble

Au travers de notre Sancerre « N7 », nous avons souhaité mettre en valeur nos parcelles de « Caillottes » sur lesquelles les baies connaissent une plus forte maturité que sur les 2 autres terroirs de l'Appellation (Terres blanches et Silex). Cette maturité constitue notamment la « colonne vertébrale » de ce Sancerre, autour de laquelle viennent graviter l'aromatique et une belle vivacité.

De la vigne à la cave

Cépage : 100% sauvignon blanc

Sols / Terroirs : Assemblage de terroirs argilo-calcaires en coteaux et d'un sol sableux en plaine

Vignes : Sélection stricte des raisins sur les meilleures parcelles de calcaire

Type de vinification : Vinification traditionnelle en cuve inox sur lies fines afin de conserver la fraîcheur, ainsi que les arômes d'agrumes et de fruits blancs. Un vin minutieusement travaillé, typique de l'Appellation Sancerre !

La Dégustation

Robe : Jaune pâle avec de légers reflets dorés

Nez : À la fois fruitée et florale : fruits à chair jaune, fleurs blanches et herbes aromatiques fraîches

Bouche : Riche et concentrée, belle aromatique d'agrumes frais terminant sur des notes minérales

Du verre à l'assiette : Asperges blanches, Poissons grillés, Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et Crottin de Chavignol

Température de service : entre 8 et 10°C

Sucres résiduels : < 1gr/L

