

## Sancerre Blanc sec - 2017

*Fin et complexe*

### « L'expression des trois terroirs de Sancerre »

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.

### Du vignoble à la cave

**Cépage :** Sauvignon

**Sols / Terroirs :** Silex, caillotte et terre blanche

**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 murs de la structure des argilo calcaires. La vinification, à faible température, est faite en respectant cette expression du terroir initiale. L'élevage sur lies apporte complexité et finesse. Ce Sancerre a besoin d'un temps d'élevage assez long de 6 à 12 mois pour exprimer toute sa complexité.

**Temps d'élevage :** 8 mois minimum sur lies fines

### Vignoble

Notre vignoble se situe sur plusieurs communes de la zone d'Appellation : Sancerre, Bué, Crézancy, Chauvenay et Ménétreol. Les trois terroirs caractéristiques de l'Appellation Sancerre sont donc représentés : Terres Blanches, Silex et Caillottes. Le millésime 2017 est marqué par un bon équilibre et beaucoup de justesse. L'alliance du fruité au nez et de la minéralité en bouche nous apporte les caractéristiques typiques et tant appréciées d'un Sancerre.

### La dégustation

#### Robe

Vin limpide  
Couleur jaune  
aux reflets or

#### Nez

Élégant sur des notes d'agrumes  
et de fleurs blanches

#### Bouche

Minérale avec une belle fraîcheur  
Structure acidulée  
Arômes de fruits frais, de fleurs  
blanches, de pamplemousse, de  
citron et de pêche  
Longue persistance aromatique

### Du verre à l'assiette

Apéritif

Fruits de mer, poissons, fromage  
de chèvre.

Température de service :  
De 10 à 12 degrés

