

Sancerre Cuvée du Connétable Blanc sec - 2014

Minéral et complexe

« une cuvée hommage à Louis de Sancerre »

Louis de Sancerre fait partie des grands Hommes de l'histoire de France : il fut à la fois compagnon d'armes de Du Guesclin et ami du roi Charles V. En reconnaissance de son mérite et de son talent, il est nommé Maréchal de France en 1368 puis Connétable en 1397. Cette cuvée rend hommage à ce personnage emblématique de la ville de Sancerre. Cette cuvée a un caractère marqué, à l'image du Connétable : vif, franc, fin et complexe.

Du vignoble à la cave

Cépage : Sauvignon

Sols / Terroirs : Principalement Argile et Silex / Silex et Argilo Calcaire

Type de vinification et particularités : Les jus sont sélectionnés suivant des critères de fraîcheur, de fruit et de complexité puis sont éclaircis par débouillage afin d'obtenir beaucoup de finesse et de la tension. Ils sont ensuite mis en fûts de chêne pour la fermentation. Ces barriques sont constituées de merrains faiblement chauffés pour préserver l'équilibre entre le bois et le vin. Elles sont bâtonnées pendant l'élevage pour amener de la rondeur. L'élevage est ensuite affiné pendant un an une fois l'assemblage final des vins réalisé.

Temps d'élevage : 24 mois

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. La Cuvée du Connétable est issue d'une sélection de cépage Sauvignon récolté dans les meilleures parcelles du Château de Sancerre. Ce terroir est essentiellement composé de silex sur la commune de Sancerre ce qui amène de la fraîcheur et de la vivacité.

La dégustation

Robe

Vin limpide et brillant
Couleur or
aux reflets dorés

Nez

Fin et complexe.
Notes toastées et vanillées avec
une pointe d'amande fraîche puis
des fragrances iodées avec des
notes d'anis et d'abricot frais.

Bouche

Attaque vive, franche, fraîche et
citronnée.
Milieu de bouche charnu, riche et
plein, contrebalancé par une grande
minéralité.
Finale savoureuse sur de notes de
truffes.

Du verre à l'assiette

Fruits de mer, viandes blanches,
poissons à chair blanche,
fromage de chèvre.

Température de service :
De 14 à 16 degrés
A carafier au moins une heure
avant dégustation

