

Une sélection Meilleurs Terroirs

Sancerre Blanc sec - 2017

Minéral et précis

« TERRE DE SILEX »

C'est en explorant le meilleur de nos terroirs que nous avons créé cette cuvée Terre de Silex 2017, en nombre de bouteilles limité. Une sélection minutieuse de nos parcelles a permis de tester un assemblage inédit, issu d'un sol 100% Silex, qui révèle toute la netteté et la précision de ce terroir. Notre Terre de Silex offre à cette cuvée du potentiel de garde, de la structure, de la fraîcheur et de la minéralité.

Du vignoble à la cave

Cépage : Sauvignon

Sols / Terroirs : Silex

Type de vinification et particularités : La parcelle a été récoltée 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. L'élevage sur lies fines apporte complexité et finesse.

Temps d'élevage : 6 mois minimum sur lies fines

Vignoble

Notre vignoble se situe sur plusieurs communes de la zone d'Appellation : Sancerre, Bué, Crézancy, Thauvenay et Ménétreol. Pour cette cuvée, nous sélectionnons des vignes d'environ 45 ans d'âge, situées sur un sol 100% silex de la commune de Sancerre. Exclusivement.

Afin de préserver l'environnement, la vigne est enherbée entre les rangs, le sol travaillé sous le rang et les traitements utilisés sont biologiques ou raisonnés.

La dégustation

Robe

Vin limpide
Couleur jaune
aux reflets or

Nez

Notes citronnées et
fumées

Bouche

Attaque acidulée, fraîche et vive.
Bouche structurée, marquée par une
belle minéralité et des notes iodées
et citronnées.
Très belle persistance aromatique.

Du verre à l'assiette

Apéritif

Fruits de mer, crustacés,
poissons, fromage de chèvre.

Température de service :
De 10 à 12 degrés

