



FAMILLE
BOURGEOIS

SANCERRE

LES CÔTES AUX VALETS SANCERRE BLANC CUVÉE PARCELLAIRE

TERROIR

La vigne a été plantée en 1986 sur les terroirs d'argile-calcaire de « Bannon », situés au sud de Sancerre près du village de Vinon. Les raisins sont exclusivement issus de cette parcelle de 1h 06.

SURFACE : 1ha 06

CÉPAGE : 100 % Sauvignon Blanc

RENDEMENT : 37hl par hectare

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à la main à parfaite maturité après visite de la parcelle et dégustation des baies. Pressurage lent (2h30 - 3h) à basse pression. Clarification naturelle du moût (débouillage à froid) à environ 8°C pendant 2 à 3 jours avant le début de la fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées. C'est la dégustation quotidienne des jus qui va déterminer la durée de la clarification. Au cours de celle-ci, les bourbes sont remises en suspension quotidiennement par bâtonnage. Cela permet de révéler pleinement le potentiel aromatique du raisin et de gagner en texture.

La fermentation alcoolique en cuve inox, dure une trentaine de jours. Elle débute à 15°C pour finir à 19°C avec dégustations régulières des jus pendant toute la durée de la fermentation et ce, jusqu'à l'élevage. Le premier soutirage est effectué 5 à 15 jours après la fin de la fermentation alcoolique.

ÉLEVAGE

On réalise un élevage sur lies fines en cuve inox thermo régulée avec bâtonnage régulier jusqu'à Noël. On laisse ensuite le vin se reposer en cuve pendant 7 mois jusqu'à la mise en bouteilles.

MISE EN BOUTEILLES : sans collage ni filtration

DÉGUSTATION

Nez fin et discret qui dans un premier temps, s'ouvre sur des notes de fruits secs, d'amande et de pistache. Dans un second temps, le vin délivre des arômes de zeste d'orange et de prune associés à des notes minérale et iodée.

En bouche, l'attaque est souple. Le vin présente une agréable rondeur relevée d'une belle trame minérale. La finale est fraîche et saline avec des notes de mirabelle et de zeste d'agrumes.

Après 3 à 5 ans, « Les Côtes aux Valets » gagnera en corps et en complexité.



QUANTITÉ : 5187 bouteilles (75cl) GARDE : 7-9 ans TEMPÉRATURE DE SERVICE : 13-14°C