

Un Sancerre blanc au croquant et à l'élégance typiques de l'appellation, qui dévoile des arômes de pamplemousse et de fleurs blanches, et une finale gourmande et persistante.



SANCERRE BLANC « Grande Réserve »

TERROIR : Argiles calcaires

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 11-12°C

POTENTIEL DE GARDE : 2 à 5 ans

VITICULTURE & TERROIR

- Vignes cultivées sur un terroir **d'argiles** (65%) et de **calcaires** (35%), sur les collines entre Chavignol et Sancerre
- Le calcaire donne sa colonne vertébrale au vin, tandis que l'argile lui donne de la chair
- Rendements volontairement faibles, avec une **culture en haute densité** et **enherbement** des inter-rangs
- Utilisation d'**engrais biologiques** uniquement

VINIFICATION

- **Pressurage doux et lent** dès réception de la vendange pour préserver le potentiel aromatique des raisins
- **Clarification naturelle** du moût à froid
- Fermentation en **cuves inox** (16 à 19°C)
- Élevage sur lies fines pendant 5 mois

ASSOCIATIONS METS & VINS

La « Grande Réserve » qui s'associe à merveille avec les poissons, les viandes blanches ou les fromages frais.

Nos suggestions gourmandes

- *Velouté d'asperges ;*
- *Assiette d'huîtres ;*
- *Une salade de chèvre chaud (Crottin de Chavignol)*

DÉGUSTATION

- Œil** Doré aux reflets verts
- Nez** Pamplemousse, l'ananas, les fleurs blanches, des notes de buis
- Bouche** Ciselée et ample, elle présente un fruit croquant et une finale persistante

Un vin généreux qui offre un bouquet expressif et typé alliant le pamplemousse, l'ananas, les fleurs blanches et le buis. La bouche est bien ciselée, et révèle de la richesse et de l'ampleur, de la complexité et de la longueur. Sa persistance et son harmonie prennent leur origine dans l'exposition et la qualité de son terroir d'argiles calcaires.

RÉCOMPENSES

2021	Concours Mondial du Sauvignon	ARGENT
2018	Wine Spectator	89 pts
2018	Wine Enthusiast	90 pts
2015	Concours mondial de Bruxelles	OR