

Un exemple de pureté pour les puristes du Sauvignon blanc, sa double expression minérale entre silex et calcaire signe un vin d'un équilibre rare, entre fraîcheur et finesse.

SANCERRE BLANC « La Chapelle des Augustins »

TERROIR : Silex ; argiles calcaires

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10-12°C

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 7 ans

VITICULTURE & TERROIR

- Vignes cultivées sur un terroir unique composé de **silex sur un sous sol d'argile calcaire**
- Rendements volontairement faibles, avec une **culture en haute densité** et **enherbement** des inter-rangs
- Utilisation d'**engrais biologiques** uniquement

VINIFICATION

- Les raisins sont **rigoureusement triés** puis transférés au pressoir par gravité
- **Pressurage doux**, débourbage et soutirage pour débarrasser le jus de ses impuretés
- **Fermentation** alcoolique en **cuves inox** thermorégulées entre 16 et 17°C
- **Élevage** en cuves sur lies fines pendant **5 mois** pour soigner l'expression de ce terroir unique

ASSOCIATIONS METS & VINS

Ce vin très pur et franc demande une cuisine authentique et distinguée.

Nos suggestions gastronomiques

- *Ris de veau clouté aux lardons fumés ;*
- *Pintade rôtie à l'Alsacienne ;*
- *Cailles grillées en crapaudine*

DÉGUSTATION

- Œil** Doré, limpide
- Nez** Minéral, pierre à fusil
- Bouche** Fraîche, équilibrée, elle présente une finesse étonnante toute en minéralité

L'expression « pierre à fusil » prend ici tout son sens, avec une expression minérale à double caractère entre calcaire et silex. La fraîcheur et la finesse de ce Sancerre blanc offrent un équilibre parfait et un hommage subtil aux terroirs de l'appellation.

RÉCOMPENSES

2018	Wine Enthusiast	91 pts
2017	Wine Enthusiast	92 pts
2016	Wine Spectator	93 pts
2016	Wine Enthusiast	90 pts
2016	Wine Advocate	93+ pts
2015	Wine Advocate	94 pts
2014	Wine Spectator	91 pts
2014	Wine Enthusiast	92 pts

