

**Une cuvée parcellaire de Sancerre blanc à la texture riche et lisse qui évoque la tarte au citron et laisse découvrir des notes grillées et minérales.**

## SANCERRE BLANC PARCELLAIRE « Le Cotelin »

TERROIR : Marnes kimméridgiennes

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12-13°C

POTENTIEL DE GARDE : 8 à 10 ans

### VITICULTURE & TERROIR

- Vignes **plantées en 1989** sur une parcelle de 1ha23, sur un **terroir de marnes kimméridgiennes** de « Maimbray » situé dans le Nord-Ouest de l'appellation Sancerre
- **Récolte à la main du raisin** à parfaite maturité après dégustation des baies sur la parcelle

### VINIFICATION

- **Pressurage lent et à basse pression** (3 heures) suivi d'une clarification naturelle du moût à froid (8°C) pendant 5 jours avec un **bâtonnage** quotidien
- Fermentation alcoolique pendant 4 semaines, dont **60% en cuves inox** et **40% en demi-muids de chêne** de 600L, avec dégustation quotidienne des jus
- 1er soutirage du vin en cuves 5 à 15 jours après la fin de la fermentation alcoolique
- Le 1/3 en demi-muids repose sur **lies totales de fermentation** pendant 8 mois avant assemblage
- Elevage sur lies fines avec bâtonnage jusqu'à Noël
- Les bouteilles sont **mises en repos pendant 12 mois** avant commercialisation

### ASSOCIATIONS METS & VINS

Ce parcellaire précis et fruité se marie à merveille avec les viandes blanches, les poissons et les fromages affinés ou rôtis.

### Nos suggestions gastronomiques

- *Filets de sole à la sauce Dugléré ;*
- *Poulet rôti aux châtaignes ;*
- *Crottin de Chavignol chaud.*

### DÉGUSTATION

<b>Œil</b>	Doré
<b>Nez</b>	Tarte au citron, groseille à maquereau, des notes de chèvrefeuille et de camomille
<b>Bouche</b>	Une rondeur qui laisse découvrir des notes légèrement grillées et minérales

Le nez, d'une belle maturité, présente des notes de tarte au citron et de groseille à maquereau, tandis que de jolies saveurs de chèvrefeuille et de camomille s'invitent au voyage. En bouche, le croquant de ce vin laisse entrevoir une texture riche et lisse qui s'arrondira avec le temps. Les tannins apportent la rondeur nécessaire pour donner un vin généreux au caractère légèrement grillé et d'une belle limpidité minérale.

### RÉCOMPENSES

<b>2016</b>	Wine Spectator	<b>89 pts</b>
<b>2016</b>	Wine Enthusiast	<b>94 pts</b>
<b>2016</b>	Wine Advocate	<b>92 pts</b>
<b>2015</b>	Wine Spectator	<b>91 pts</b>
<b>2015</b>	The Wine Doctor	<b>94 pts</b>
<b>2015</b>	Wine Enthusiast	<b>93 pts</b>

