

**Un vin d'une expression rare : issue de l'un des plus beaux terroirs de l'appellation Sancerre, cette cuvée développe un fruit gourmand et exotique ainsi que de subtiles notes de craie.**

## SANCERRE BLANC « Le MD de Bourgeois »

TERROIR : Marnes kimméridgiennes

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10-12°C

POTENTIEL DE GARDE : 3-5 ans

### VITICULTURE & TERROIR

- Cultivé sur un **coteau très accidenté** et reconnu depuis le XI<sup>e</sup> siècle pour ses vins, orienté Sud/Sud-Ouest à Chavignol
- Terroir de **marnes kimméridgiennes** composé de **fossiles du Jurassique supérieur** (moules, huîtres)
- Un terroir qui apporte aux vins une grande richesse **aromatique** et une belle **structure**

### VINIFICATION

- Après la vendange, les raisins sont transportés au chai de vinification avec le plus grand soin
- **Pressurage lent et doux**, afin de préserver le potentiel aromatique des raisins
- **Clarification naturelle** des moûts (débouillage à froid) avant la **fermentation alcoolique** en cuves inox thermorégulées entre 15 et 18°C
- **Elevage** pendant **9 à 10 mois sur lies fines** avant la mise en bouteille

### ACCORD METS & VINS

Ce vin s'accorde parfaitement avec la cuisine la plus raffinée : un poisson, des viandes blanches ou du fromage...

#### Nos suggestions gastronomiques :

- *Crevettes de la baie de Dublin cuisinées à la marjolaine ;*
- *Ou encore avec une assiette de fromage de Munster français, en guise d'apéritif.*

### DÉGUSTATION

- Œil** Jaune pâle
- Nez** Fruits jaunes, fruits exotiques, agrumes confits, notes de craie
- Bouche** Nette, équilibrée, avec une longue finale d'agrumes, de craie, et des notes mentholées

Ce vin d'exception issu d'un des plus beaux crus de l'appellation offre des notes de fruits jaunes, de fruits exotiques et d'agrumes confits. Sa puissance est contrastée par des notes crayeuses qui évoquent certains Chablis. Sa bouche est nette, équilibrée, et sa finale, évoque le zeste de pamplemousse, la craie et le menthol. Superbe persistance. Après 3-5 ans de bouteille, il s'arrondira et gagnera en corps et en complexité.

### RÉCOMPENSES

2012	Decanter	Gold
2011	Guide Hachette 2015	★ ★ ★
2010	Stephen Brook	91 pts

