

**Un vin de gastronomie souple et tout en rondeur, aux arômes de fruits secs et aux belles notes minérales, qui offre un final frais aux accords d'agrumes et de mirabelle.**

## SANCERRE BLANC PARCELLAIRE « Les Côtes aux Valets »

TERROIR : Argiles calcaires

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 13-14°C

POTENTIEL DE GARDE : 7 à 9 ans

### VITICULTURE & TERROIR

- Vigne **plantée en 1986** sur un **terroir d'argiles calcaires** de « Bannon » dans l'aire **Sud de l'appellation Sancerre**, sur une parcelle de **1ha06**
- La **récolte est entièrement réalisée à la main** après dégustation des baies sur la parcelle pour définir la période de vendanges

### VINIFICATION

- **Pressurage lent** réalisé à basse pression (3h), clarification naturelle du moût à 8°C pendant 2 à 3 jours, avec remise en suspension des bourbes par bâtonnage pour révéler le potentiel aromatique du raisin
- Après débouillage, la **fermentation alcoolique** se réalise en cuves inox entre 15 et 19°C pendant 30 jours, avec dégustations régulières
- Après un 1er soutirage, s'en suit un **élevage en cuves sur lies fines** jusqu'à Noël, puis une mise au repos de 7 mois avant la mise en bouteille

### ASSOCIATIONS METS & VINS

Ce Sancerre blanc, souple et rond, pourra être proposé avec des viandes blanches, poissons ou fromages affinés.

#### Nos suggestions gastronomiques :

- *Darne de saumon du Val de Loire au beurre blanc ;*
- *Huitres rôties au Sancerre ;*
- *Un célèbre Crottin de Chavignol.*

### DÉGUSTATION

<b>Œil</b>	Doré
<b>Nez</b>	Fruits secs, amande, pistache, zeste d'orange, prune, et des notes minérales
<b>Bouche</b>	Attaque souple, agréable rondeur relevée par une belle trame minérale, une finale fraîche et saline

Le nez fin et discret, s'ouvre sur des notes de fruits secs, d'amande et de pistache. Après aération, le vin délivre des arômes de zeste d'orange et de prune, associés à des notes minérales et iodées. En bouche, l'attaque est souple, et le vin présente une agréable rondeur relevée par une belle trame minérale. La finale est fraîche et saline, avec des notes de mirabelle et de zeste d'agrumes.

### RÉCOMPENSES

<b>2016</b>	Wine Advocate	<b>92 pts</b>
<b>2016</b>	Wine Enthusiast	<b>93 pts</b>
<b>2015</b>	Decanter	<b>95 pts</b>
<b>2015</b>	Wine Spectator	<b>93 pts</b>
<b>2015</b>	The Wine Doctor	<b>93 pts</b>
<b>2015</b>	Wine Enthusiast	<b>92 pts</b>

