

Fraîche et ciselée, cette cuvée parcellaire de silex conjugue des arômes d'agrumes frais et un tannin de chêne délicat. La finale se révèle en surprise, sur des notes caramels et de pierre à fusil.

SANCERRE BLANC PARCELLAIRE « Les Ruchons »

TERROIR : Silex

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 13-14°C

POTENTIEL DE GARDE : 10 à 12 ans



VITICULTURE & TERROIR

- Vignes plantées en 1970 sur un **terroir de silex** de « Fontenay » situé dans le Nord de l'appellation Sancerre, cultivées sur une parcelle de **1ha03**
- **Récolte à la main du raisin** à parfaite maturité après dégustation des baies sur la parcelle

VINIFICATION

- **Pressurage lent** (3h), suivi d'un débouillage à froid (8°C) pendant 3 jours
- **Fermentation alcoolique** de 3 à 4 semaines avec un **bâtonnage régulier**
- 1/3 des moûts fermentent en **cuves inox thermorégulées** et 2/3 en **barriques de chêne** de 1 à 3 vins (600L)
- 1er soutirage pour le vin en cuves 5 à 15 jours après la fin de la fermentation
- Le tiers en barriques reste **sur lies totales de fermentation pendant 10 à 11 mois** avec un bâtonnage jusqu'à Pâques
- Elevage sur lies fines en cuves inox thermorégulées jusqu'au Noël suivant, avant la mise en bouteille et un repos de 10 mois dans nos caves

ASSOCIATIONS METS & VINS

Ce Sancerre blanc offre de nombreuses facettes et une structure à découvrir avec les grandes viandes blanches, les poissons nobles et les fromages affinés.

DÉGUSTATION

- Œil** Doré, pâle
- Nez** Agrumes frais, orange mûre et des notes minérales (silex)
- Bouche** Attaque fraîche et ample, bouche minérale s'ouvrant sur une finale longue et notes de pierre à fusil et de caramel

Un vin à la robe pâle et dorée, et dont le nez s'ouvre sur des arômes d'agrumes frais, d'orange bien mûre et de belles notes minérales issues de son terroir de silex. L'attaque est fraîche, et présente une belle amplitude. Le milieu de palais est soutenu par la minéralité du silex, tandis que la structure s'appuie sur un grain de tannin de chêne fin et discret. La finale est longue et fraîche, sur des notes de caramel et de pierre à fusil.

RÉCOMPENSES

2018	Wine Advocate	93 pts
2017	Wine Advocate	90+ pts
2016	Wine Advocate	92 pts
2016	Wine Enthusiast	95 pts
2015	Decanter	94 pts
2015	Wine Spectator	93 pts
2015	The Wine Doctor	94 pts
2015	Wine Enthusiast	93 pts