

# Sancerre Blanc 2025

Sancerre blanc - L'expression de trois terroirs de Sancerre

## Le vin

Pour élaborer ce Sancerre blanc, nous assemblons les trois terroirs caractéristiques de l'Appellation. Chacun possède ses propres caractéristiques : le silex amène du potentiel de garde, de la structure, de la fraîcheur et de la minéralité ; les terres blanches de la rondeur et des arômes de fleurs blanches (lys et acacia) et de fruits exotiques (litchi et ananas) ; les Caillottes (calcaire dur) et les Griottes (calcaire tendre), de la fraîcheur, des arômes floraux et d'agrumes intenses. L'assemblage de ces terroirs donne un cuvée fine, élégante et complexe.

## Le vignoble

Notre vignoble se situe sur plusieurs communes de la zone d'Appellation : Sancerre, Bué, Crézancy, Thauvenay et Ménétreol. Le sol des vignes est travaillé pour favoriser la nutrition de la plante et obtenir des raisins parfaitement mûrs et sains.

## Du vignoble à la cave

Cépage : 100% Sauvignon blanc

Sols / Terroirs : L'union des trois terroirs typiques de Sancerre : silex, terres blanches et caillottes.

Type de vinification et particularités : Les parcelles sont récoltées par type de terroir suivant l'évolution de leur maturité. Leur vinification séparée en cuves inox thermorégulées respecte l'expression initiale de ces terroirs. Elevage sur lies fines qui apporte densité en bouche, finesse et potentiel de garde. L'assemblage est réalisé en fin d'élevage. Temps d'élevage : 8 mois en moyennes sur lies fines

Sucres résiduels : < 1 g/L.

Degré d'alcool : 13,5% vol.

## Dégustation

Robe : Jaune or

Nez : Intense et frais, sur des notes de fruits exotiques et d'agrumes, avec une touche de fruits blancs soutenus par la minéralité du vin.

Bouche : Bel équilibre sur des arômes de fruits frais. Bouche fraîche et minérale, longue persistance aromatique.

## Du verre à l'assiette

Idéal à l'apéritif ou avec des fruits de mer, des poissons et du fromage de chèvre.

Température de service : De 12 à 14°C

Temps de garde : pleine expression du fruit sous 3 ans

