

Chardonnay Vin de France

« Les Grèzes » Robert Cantin

C'est la cuvée de notre aïeul !

Il y a un demi-siècle, Robert Cantin exploitait quelques hectares de vignes sur la commune de Thauvenay et fabriquait aussi ses tonneaux.

Paul Cantin, dit « Robert », mon grand-père fin poète patoisan savait comme nul autre conter notre Sancerrois avec le bel accent de notre région. Vigneron, soignant ses vignes et son vin avec amour et respect puisse cette cuvée lui rendre hommage !



CÉPAGE

100% chardonnay



TERROIR & VIGNOBLE

Les vignes s'épanouissent sur un terroir calcaire.



VINIFICATION

Récoltés à pleine maturité, les raisins sont pressés en douceur dans des pressoirs pneumatiques. Puis, suivent le débouillage à froid, la fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées et l'élevage sur lies fines jusqu'au printemps.

Pas de fermentation malolactique, ni d'élevage en fût pour ce chardonnay afin de préserver toute sa fraîcheur aromatique.



DÉGUSTATION

Fraîcheur et gourmandise...

Sous sa robe jaune pâle éclatante, ce chardonnay dévoile des notes de citron, de fruits à chair jaune et de fleurs blanches.

La bouche est friande, souple, les notes citronnées perdurent jusqu'à la finale, précise et persistante.

Un vin fin et équilibré !



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C

Accords mets & vins : Le vin convivial par excellence ! La bouche fine et équilibrée appelle le second verre... Il trouvera une place de choix aux côtés de poissons et de viandes blanches ou tout simplement à l'apéritif ou avec quelques tapas.

Potentiel de garde : 2 ans selon les millésimes.



Credit-photo : BIVC