

Pouilly-Fumé AOP

« Silex » 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% sauvignon blanc



TERROIR & VIGNOBLE

Notre Pouilly-Fumé est planté sur un terroir à dominante de silex.



VINIFICATION

Les vendanges démarrent dès que les raisins ont atteint leur niveau optimal de maturité. Sitôt vendangées, les baies sont acheminées au pressoir afin de préserver le potentiel aromatique. Intervient ensuite la fermentation qui s'étend sur 4 à 8 semaines. Le contrôle précis des températures est la tâche la plus délicate de cette étape : nous maintenons le vin entre 16°C et 21°C en cuves thermorégulées.

Puis, jusqu'au printemps, le vin est élevé sur lies fines en cuves inox inertées sous azote. Sur cette période, notre Pouilly-Fumé développe sa finesse inégalée.

Au fil des dégustations sur cuve, nous déterminons le moment propice à la mise en bouteille, qui se fait sous azote afin de limiter les sulfites.



DÉGUSTATION

Pur et minéral

Ce vin présente une robe or pâle d'une belle brillance ainsi qu'un joli nez subtil et sur le fruit.

On remarque les notes uniques de pierre à fusil et le profil minéral liées à la nature du sol.

L'ensemble combine fraîcheur et rondeur.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C

Accords mets & vins : Sa vocation est de s'associer avec des plats de poissons et des crustacés. Il accompagne merveilleusement les fromages de chèvre, comme le fameux crottin de Chavignol, spécialité de la région.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans selon les millésimes.

Crédit-photo : BIVC