

Sancerre Blanc AOP

« Les Pierblancs » 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 patoisant 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 Sancerre est issu des côteaux sud-est sur les villages de Thauvenay, Ménétréol-sous-Sancerre et Vinon et s'épanouit sur des terroirs argilo-calcaire et silex.

En 2019, nous avons reçu la certification **Haute Valeur Environnementale de niveau 3**, soit le plus exigeant pour les exploitations agricoles. En 2020, le domaine entame une conversion en **agriculture biologique**.



VINIFICATION

Nous effectuons des vendanges nocturnes et très tôt le matin pour tirer le meilleur du raisin et préserver tout le potentiel aromatique et la fraîcheur.

Le raisin est pressé lentement afin d'extraire le meilleur du fruit. Les moûts sont ensuite débourbés naturellement par sédimentation, à température contrôlée (8°C - 10°C) et sans ajout de sulfites. Ils fermentent ensuite 4 semaines à des températures progressives de 16°C à 21°C en cuves inox thermorégulées, technique qui assure la conservation et l'expression des arômes fruités du sauvignon blanc.

Le vin se repose sur lies fines en cuves inox inertées sous azote jusqu'au printemps, développant ainsi son gras et sa longueur en bouche.

Ce sont ensuite les dégustations successives qui déterminent le moment propice à la mise en bouteille de notre Sancerre.

La mise en bouteille se fait sous azote afin de limiter l'ajout de sulfites.



DÉGUSTATION

De la délicatesse au fruité explosif...

Couleur or pâle, parfaite limpidité.

Son nez est ouvert et concentré sur le fruit (agrumes et fruits exotiques).

Sa bouche dénote des arômes expressifs et fins. L'équilibre gustatif se révèle frais et puissant.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C

Accords mets & vins : Très agréable à l'apéritif, il est également le compagnon idéal des fruits de mer et des poissons. Il se mariera aussi avec des viandes blanches. Accompagné de son crottin de Chavignol, il se montrera prodigue.

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



Crédit-photo : BIVC