

Sauvignon 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% sauvignon blanc



TERROIR & VIGNOBLE

Ce sauvignon blanc, cépage roi de notre région, est issu d'un terroir argilo-calcaire et est récolté à maturité optimum.



VINIFICATION

Sitôt vendangés, les raisins sont acheminés au chai pour être pressés lentement. Une fois décantés, les jus vont être séparés de leurs impuretés par un soutirage.

Puis le jus de raisin pourra effectuer sa fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées à des températures comprises entre 16°C et 18°C. Un élevage sur lies affinera son élégance.

La mise en bouteille démarrera à la fin du printemps et se fera sous azote afin de limiter l'ajout de sulfites.



DÉGUSTATION

Un sauvignon à l'état pur...

D'une belle couleur or pâle aux reflets émeraude, ce vin présente un joli nez frais et fruité.

C'est un vin charmeur qui dénote une belle fraîcheur aux arômes de fruit de la passion.



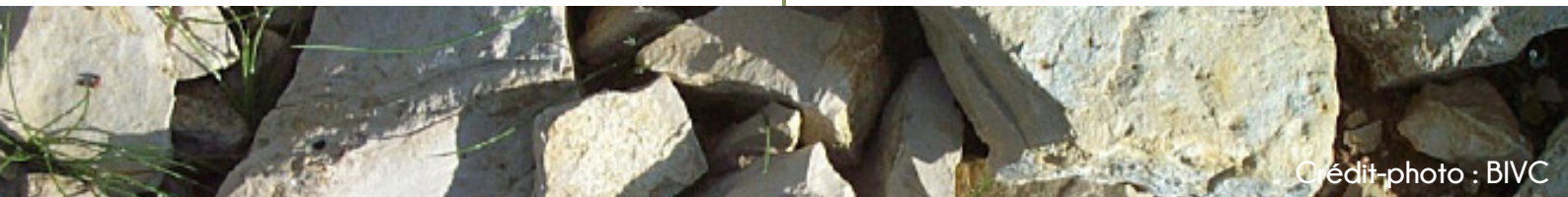
CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C

Accords mets & vins : Voici un bel apéritif ou un vin pour toutes occasions !

Sa minéralité fera bien écho au fumé du saumon.

Potentiel de garde : 3 ans selon les millésimes.



Crédit-photo : BIVC