



Sancerre Blanc AOP

Éric Louis MAGNUM

Millésime 2018 : un grand millésime à la récolte précoce

Nous n'avons de mots assez louangeurs pour décrire la récolte 2018 : « qualité exceptionnelle, millésime d'anthologie, de haute volée, remarquable, inoubliable... » 2018 restera dans les mémoires. Ce millésime unique à ce jour a un potentiel qualitatif exceptionnel et ne ressemble à aucun autre. De mémoire de vignerons, peu se souviennent d'une récolte aussi qualitative et quantitative en Val de Loire, même chez les plus anciens...

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.

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

Subtile mariage de puissance et de fraîcheur

Ce Sauvignon blanc allie minéral et fruité intense qui évolue vers des notes florales d'acacia.

Sa bouche est ample avec une trame acidulée offrant une jolie palette d'arômes riches d'agrumes légèrement confits et de fruits de la passion.

La fin de bouche est fondue et persistante.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 10°C et 12°C

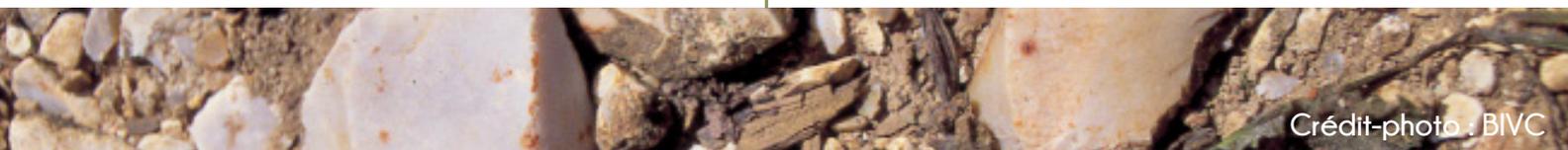
Accords mets & vins :

Émerveillera vos convives lors de l'apéritif ou

sublimera vos plats de poissons et fruits de mer.

Le fromage de chèvre est également un combo gagnant!

Potentiel de garde : 8 à 10 ans



Crédit-photo : BIVC