



Sancerre Les Pier Blancs



CÉPAGES: 100% Sauvignon Blanc

SOL: Issu des côteaux sud-est et s'épanouit sur des terroirs argilo-calcaire et silex. Le domaine entame une conversion en agriculture biologique.

VIGNIFICATION/ELEVAGE: 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.

DEGUSTATION:

Oeil: Couleur or pale et parfaite limpidité.

Nez: Ouvert et concentré sur le fruit.

Bouche: Aromes expressifs et fins. L'équilibre gustatif se relève frais et puissant. Très agréable à l'apéritif, il est le compagnon idéal des fruits de mer et des poissons. Il peut également se marier avec des viandes blanches.

GRAPE VARIETIES: 100% Sauvignon Blanc

SOIL: Coming from the south-eastern hillsides and thrives on clay-limestone and flint soils. The estate begins a conversion to organic farming.

VINIFICATION / AGEING: Night harvest and very early in the morning to get the best out of the grapes and preserve all the aromatic potential and freshness. The grapes are pressed slowly in order to extract the best from the fruit. The musts are then settled naturally by sedimentation, at a controlled temperature (8 ° C - 10 ° C) and without the addition of sulphites. They then ferment for 4 weeks at progressive temperatures of 16 ° C to 21 ° C in thermoregulated stainless steel vats, a technique that ensures the preservation and expression of the fruity aromas of Sauvignon Blanc. The wine rests on fine lees in inert stainless steel vats under nitrogen until spring, thus developing its fat and length in the mouth. It is then the successive tastings that determine the right moment for bottling our Sancerre. Bottling is done under nitrogen in order to limit the addition of sulphites.

TASTING:

Colour: Pale gold color and perfect clarity.

Nose: Open and concentrated on fruit.

Mouth: Expressive and fine aromas. The taste balance is fresh and powerful. Very pleasant as an aperitif, it is the ideal companion for seafood and fish. It can also go well with white meats.