

LIEU-DIT CHÊNE MARCHAND

Sancerre blanc

"C'est la parcelle reine de Bué, celle dont on rêve tous et qui nous surprend à chaque millésime par sa qualité inégalée." Franck Bailly.

Terroir :

Située sur le village de Bué, la parcelle Chêne Marchand bénéficie d'une exposition Sud-Est favorisant une maturation optimale du raisin. Ce terroir, parmi les plus beaux de Cailottes du Sancerrois, confère au vin une belle tension et une grande précision aromatique.

Superficie : 0,70 hectare

Âge moyen des vignes : 45 ans

Cépage : Sauvignon blanc

Vinification :

- Récolte manuelle et tri rigoureux des raisins ;
- Pressurage à l'aide d'un pressoir pneumatique pour une extraction délicate ;
- Débourage à froid avant la fermentation naturelle en levures indigènes préservant l'identité du terroir ;
- Élevage de 12 mois en fûts de chêne français de 228 L et 500 L avec une proportion variable de fûts neufs selon le millésime pour respecter l'expression pure du Sauvignon blanc.

Dégustation :

Œil : Jaune clair ;

Nez : Bouquet complexe et raffiné mêlant agrumes, notes florales de chèvrefeuille et une touche subtilement toastée ;

Bouche : Fraîche et intense, avec une belle matière. L'élevage en bois, discret et parfaitement intégré, sublime les arômes typiques du terroir sans les dominer.

Accords mets et vins :

Ce vin blanc accompagnera parfaitement les fruits de mer, les poissons fins, les viandes blanches en sauce.

Service et garde

Température de service : entre 10 et 12°C

Potential de garde : 5 à 10 ans selon le millésime et les conditions de stockage.

