

LA MERCY-DIEU

Sancerre blanc

“Dans notre famille, le Sancerre blanc est au centre de la table. Elle rassemble nos histoires comme elle unit nos terroirs. C’est avant tout un vin de famille.” Aurélien Bailly.

Terroir :

Cette cuvée est issue d’un assemblage de parcelles situées sur les trois types de sols emblématiques de l’appellation Sancerre : Caillottes, Silex et Terres Blanches.

Superficie : 10,50 hectares

Âge moyen des vignes : 40 ans

Cépage : Sauvignon blanc

Vinification :

- Récolte manuelle et tri soigné des raisins ;
- Pressurage pneumatique doux pour une extraction délicate du jus ;
- Débourage à froid (12 à 24 h) pour clarifier le moût et préserver les arômes ;
- Fermentation naturelle en cuves thermorégulées, reflet fidèle du terroir ;
- Élevage sur lies fines pendant quelques mois, apportant complexité et volume.

Dégustation :

Œil : Jaune clair aux reflets verts pâles dans sa jeunesse ;

Nez : Complexe et expressif, dominé par des notes d’agrumes, de fleurs blanches et une touche minérale ;

Bouche : Attaque franche et fraîche, suivie d’une belle structure alliant vivacité et rondeur. Un vin ample, d’une belle puissance aromatique, offrant une longueur persistante en bouche.

Accords mets et vins :

Ce vin blanc se mariera parfaitement avec le Crottin de Chavignol, un poisson grillé, des fruits de mer et crustacés, ou encore une volaille crémeuse ou un plat légèrement épicé.

Service et garde

Température de service : entre 10 et 12°C

Potentiel de garde : 3 à 6 ans selon le millésime et les conditions de stockage.

