

# LIEU-DIT LES MONTS DAMNÉS

## Sancerre blanc

*“Travailler des parcelles au cœur de ce terroir unique est une chance, le vin qui en découle une exception.”*  
Aurélien Bailly.

### Terroir :

Situé sur l'un des coteaux les plus emblématiques de Sancerre, “Les Monts Damnés”, dominant majestueusement le village de Chavignol. Ce terroir d'exception est composé de sols calcaires, appelés “Terres Blanches”, qui confèrent au vin structure et minéralité.

**Superficie :** 1 hectare

**Âge moyen des vignes :** 35 ans

**Cépage :** Sauvignon blanc

### Vinification :

- Récolte manuelle et tri soigné à la vigne ;
- Pressurage pneumatique doux pour une extraction délicate ;
- Débourage à froid pour préserver la pureté aromatique ;
- Fermentation en fûts de chêne français (228 L et 500 L), avec une faible proportion de bois neuf ;
- Élevage de 12 mois, apportant complexité et harmonie à la cuvée.

### Dégustation :

**Œil :** Jaune clair aux reflets dorés ;

**Nez :** Complexe et expressif, il s'ouvre sur des notes d'agrumes (citron, pamplemousse) et fruits à noyau (abricot, pêche) sublimées par une touche toastée et épicée due à l'élevage en fûts ;

**Bouche :** Belle harmonie entre rondeur et fraîcheur. Les arômes d'agrumes évoluent vers une minéralité délicate, soutenue par une finale longue et subtilement boisée. Un vin élégant et profond.

### Accords mets et vins :

Ce vin blanc accompagnera parfaitement des noix de Saint-Jacques poêlées, un suprême de volaille et le traditionnel Crottin de Chavignol.

### Service et garde

**Température de service :** entre 10 et 12°C

**Potentiel de garde :** 4 à 10 ans selon le millésime et les conditions de stockage.

