

NOS CUVÉES VILLAGES

VERDIGNY
LA CHAUDOUILLONNE
SANCERRE BLANC AOP

SURY EN VAUX
L'ANCIENNE VIGNE
SANCERRE BLANC AOP

SURY EN VAUX
L'ANCIENNE VIGNE
SANCERRE ROUGE AOP

TRACY-SUR-LOIRE
GRANDE CUVÉE
POUILLY-FUMÉ AOP



Nos cuvées Villages s'inspirent directement de la Bourgogne.

Les communes du Sancerrois et du Pouillysois possèdent des styles définis et bien connus de tous les acteurs du vignoble.

Nous souhaitons vous faire partager cette connaissance en vous offrant une sélection de différents Villages disposant de ces marqueurs qualitatifs bien déterminés.

Ce voyage à travers les différents Villages va vous permettre de comprendre des nuances dont vous ne soupçonniez pas l'existence auparavant.

Cépage Sauvignon Blanc
Température de service 10 à 12°C
Potentiel de garde 3 à 10 ans

Le village de Sury-en-Vaux est niché au milieu des vignes Sancerroises. Littéralement 'sourire dans la vallée', le village est renommé pour la qualité de ses vins. Les multiples expositions sur ses différents coteaux ainsi que ses Marnes Kimméridgiennes en font un terroir très réputé.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Nos cuvées sont une 'interprétation' du style de chacun des Villages. Les parcelles sont choisies aux vendanges en fonction de leur terroir et de leur régularité. Chacune d'entre elles bénéficie d'un itinéraire de culture adapté à leur terroir respectif. Vinification à basse température en cuve séparée pour obtenir toutes les nuances du Village suivi d'un élevage sur lies fines de 6-8 mois.

ACCORDS METS & VINS

L'Ancienne Vigne' accompagne superbement la cuisine asiatique ou un gravelax de truite avec mousse de wasabi.

NOTES DE DÉGUSTATION

L'ancienne vigne affiche sa belle robe dorée avec des reflets d'argent. Les fruits de la passion dominent le bouquet. L'attaque est ronde, concentrée avec une délicate amertume. La finale sur les fruits mûrs (coing) prolonge le plaisir.

La combinaison des faibles rendements de nos vignes vieilles avec ce millésime ensoleillé a produit un vin d'une concentration unique. Un flacon à garder pendant 5-8 ans pour se remémorer ce millésime avec nostalgie.

MILLÉSIME 2020