

## 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 Pinot Noir  
Température de service 16 à 18°C  
Potentiel de garde 3 à 12 ans

Notre 'Ancienne Vigne' rouge est issue de Sury-en-Vaux. Le village est renommé pour ses collines couvertes de vigne et la qualité de ses vins. Le terroir est particulièrement favorable au Pinot Noir. L'enracinement profond de nos plus vieilles vignes apporte concentration et finesse.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Nos cuvées Villages sont une 'interprétation' du style de chacun des Villages. Nous procédons à une vendange en vert pour limiter le rendement. Macération pré-fermentaire à froid, afin d'extraire une couleur intense. Les jus sont pigés avec délicatesse pendant la fermentation. Après la fermentation malolactique le vin est entonné dans des pièces de 228L (40%) et pour 60% en cuve. Filtration légère avant la mise en bouteille 12 mois après la récolte.

### ACCORDS METS & VINS

Cette cuvée sublimerait vos viandes rouges en sauce, daube, osso bucco et bœuf bourguignon.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe est violette, grenat. On perçoit au nez les arômes de griottes et des notes légèrement fumées. L'attaque enrobe joliment les tannins et se prolonge jusqu'à la finale fruitée, révélatrice du terroir.