

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

MILLÉSIME 2020

Les millésimes chauds conviennent particulièrement bien au style de l'appellation Pouilly Fumé. 2020 est une année atypique qui transporte notre Grande Cuvée vers de nouvelles frontières gustatives. Passionnant!



Tracy-sur-Loire est un hameau situé en bord de Loire, ce village possède une vue magnifique sur la 'boucle de la Loire' et le vignoble de Sancerre. Notre 'Grande Cuvée' est issue d'un assemblage de parcelles cultivées sur des Marnes Kimméridgiennes et des Calcaires du Barrois.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Nos cuvées Villages sont une 'interprétation' du style de chacun des Villages. Les parcelles sont choisies aux vendanges en fonction du Terroir qu'elles représentent et de leur régularité. Chacune d'entre elles bénéficient 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

La 'Grande Cuvée' se marie avec les viandes blanches à la crème. Les poissons de mer grillés et les coquilles Saint-Jacques sont également en excellente association.

NOTES DE DÉGUSTATION

Notre Grande Cuvée 2020 épouse parfaitement les contours de cette année généreuse. La robe dorée introduit un nez opulent, onctueux, exprimé par des fruits confits (ananas) et exotiques. La sucrosité annonce le volume impressionnant de la bouche où les fruits exotiques dominent. Une touche de cassis très mûr rapporte de la fraîcheur et l'acidité salivante pour la finale sur des notes d'amandes.