



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



SANCERRE Blanc Domaine des Clairneaux – 2017

D'une robe jaune claire brillante aux reflets verts, ce Sancerre blanc s'ouvre sur un nez racé, net, associant pamplemousse, fleurs blanches et des notes de silex. En bouche, l'attaque est ample, soyeuse, gourmande dont la fraîcheur est bien



Fraîcheur, pureté et minéralité...



ACCORDS METS-VINS

Vous apprécierez particulièrement notre Sancerre blanc avec des feuilletés de saumon ou autres poissons en sauce.

L'accord le plus naturel se fera avec le Crottin de Chavignol... également une AOC Sancerroise.

Le foie gras, un partenaire original et apprécié



*AOP Sancerre Blanc
Centre Val de Loire
Domaine des Clairneaux*

DÉTAILS

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 s'inscrit dans la série des millésimes précoces. Avec, à la sortie de l'hiver, des températures dignes d'une fin de printemps, la nature s'est emballée. Cette avance sera conservée jusqu'aux vendanges malgré une saison viticole marquée par une météo contrastée selon les mois et les secteurs. Au final un millésime 2017 sur la gourmandise.

SITUATION

Situé sur les bords de la Loire, à l'est de Bourges, le vignoble de Sancerre s'étend sur 2770 hectares.

VINIFICATION

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés délicatement et le jus obtenu est débourbé 36 heures environ. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C).

ÉLEVAGE

Le vin est élevé ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles effectuée au printemps.

TERROIR

Notre Sancerre Blanc est planté sur les sols de Sainte Gemme et Sury-en-Vaux, petits villages du Centre-Loire.

Notre Sancerre blanc est issu à 50% des sols de silex et à 50% des sols de calcaire. Ces différents terroirs apportent complexité à notre vin.

CÉPAGES

Sauvignon blanc : 100%

AVIS ET RÉCOMPENSES

Le Point

16/20

“Vanille, citron, bouche tendue, vive, épicée, des notes de silex, long, fin, bonne persistance sur des notes poivrées.”

Le Point
01/09/2018

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

Note**

“Le nez s'ouvre d'emblée sur de plaisantes senteurs d'abricot confit, puis, à l'aération, s'égrènent de délicates notes de fleurs blanches, de menthe et d'épices. Ample et structurée, bâtie sur le gras et offrant une légère sucrosité, la bouche exprime le côté solaire du millésime, équilibré par une finale à la vivacité citronnée.”

Le Guide Hachette des Vins
01/09/2018

bettane+ desseauve

14.5/20

« Les vins jouent le registre du fruit et de la tension en blanc. »

Guide Bettane et Desseauve
01/11/2017