



Donner au temps tout son pouvoir

Sancerre Blanc 2022

Les Lots

Lumineux et d'une finesse intense



Sauvignon Blanc. Vignes de 60 ans en moyenne.



Cuvée parcellaire (2019 était le premier millésime commercialisé) : parcelle argilo-calcaire de Terres Blanches particulièrement bien exposée. Taille Guyot simple, ébourgeonnage, travail mécanique des sols sous les rangs, enherbement entre les rangs. Nous avons pris le temps d'observer et d'accompagner cette parcelle très particulière. Ses vieux ceps imposent vigilance et respect. Les raisins nous le rendent bien par leur forte expression.



Vendanges manuelles, pressurage, débourbage à froid, élevage sur lies fines pendant 12 mois en foudre de chêne de 2000 litres puis 6 mois en cuve.



Robe or blanc avec des reflets argentés.

Le premier nez s'ouvre sur des arômes intenses de pétales de rose et de notes fumées. Puis apparaissent des notes de fruits blancs, de rose fraîche mais aussi de la minéralité et des notes épicées.

L'attaque en bouche est riche avec des notes charnues de pêches jaunes. La finale est saline avec des notes florales de rose et un léger coté toasté.



Idéal pour accompagner des crustacés nobles comme la langouste ou la noix de Saint-Jacques.

A déguster dès maintenant ou dans les 5 années à venir à une température entre 10 et 12°C.



Vert de vin n°26 : 91/100 (millésime 2022)

Magazine Le Point n°2718 : 14,5/20 (millésime 2022)

Decanter 2024 : 91/100 (millésime 2021)

La Revue du Vin de France – mars 2024 : 91/100 (millésime 2020)

