

# DOMAINE Paul THOMAS



## Sancerre Blanc - La Côte des Monts Damnés -



### LE TERROIR

Notre Sancerre La côte des Monts Damnés est issu d'un des coteaux les plus prestigieux du Sancerrois. Situé en bordure du hameau de Chavignol, le sol est jonché de coquillages fossilisés (coquilles d'escargots).

### ACCORD METS-VINS

Ce vin s'accordera parfaitement avec une côte de veau ou bien avec de la volaille.

Un fromage relevé dévoilera l'ampleur et la rondeur.

Potentiel de garde : **entre 5 et 10 ans**

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage à basse pression puis vinification à basses températures (moins de 10°C), notre Sancerre est ensuite élevé sur lies fines pendant 12 mois en cuves inox et demi-muids de 500 litres.

### DEGUSTATION

Les vins récoltés sur ce coteau sont d'une grande finesse. Après 3-5 ans d'attente, ce Monts Damnés va s'arrondir et gagner en gras, en rondeur et en complexité.

### L'ESSENTIEL



Sauvignon Blanc



Notes d'agrumes



Poissons et volailles



12°C



5-10 ans



Marnes kimméridgiennes