

DOMAINE Paul THOMAS



Sancerre Blanc Chavignol



LE TERROIR

Notre Sancerre Chavignol provient des coteaux de Chavignol et de Verdigny. Ils sont constitués de sols argilo-calcaires. Un travail est effectué pour maîtriser les rendements (enherbement de l'inter-rang, utilisation d'engrais d'origine organiques).

VINIFICATION ET ELEVAGE

La vinification est effectuée par terroir afin de préserver la typicité de chacun d'entre eux. Fermentation longue à basse température. Assemblage afin que les qualités respectives de chaque terroir se complètent et donnent des vins équilibrés. Un élevage sur lies fines pendant 8 à 10 mois.

DEGUSTATION

Oeil : Robe jaune, très pale

Nez : Premier nez, fin, sur le côté sésame grillé. Il s'ouvre ensuite des notes d'agrumes et des notes gourmandes de banane et de bonbons anglais.

Bouche : Attaque aromatique dominée par des fruits jaunes à laquelle s'ajoute une belle fraîcheur qui donne du volume.

ACCORD METS-VINS

Notre Sancerre accompagne les fruits de mer ainsi que les poissons. Il s'accorde également avec une côte de veau ou bien avec des volailles. Un fromage relevé dévoilera l'ampleur et la rondeur de notre vin.

Potentiel de garde : jusqu'à 5 ans

L'ESSENTIEL



Sauvignon Blanc



Notes d'agrumes, de banane



Poissons et volailles



12°C



5 ans



Argile-calcaire et caillotes

