

Jadis - Sancerre blanc



Cépage : Sauvignon Blanc

Terroir : Marnes kimméridgiennes

Elaboré dans le respect de la tradition familiale, " Jadis " est issu de parcelles particulièrement pentues et bien exposées.

D'une étonnante concentration, ce vin offre un potentiel de garde de plus d'une décennie grâce à son parfait équilibre. Le Sauvignon montre dans ce vin qu'il peut être corpu lent tout en exprimant des nuances d'une grande subtilité.

Servi à 13-14°C, il exaltera les mets les plus fins.

Ce vin n'est pas filtré et peut donc présenter un léger dépôt naturel qui n'altère en rien ses qualités intrinsèques.

Aussitôt la vendange pressée délicatement, le jus de raisin s'écoule par gravité. Il est ensuite débarrassé de ses impuretés après un court séjour en cuve où sédimenteront les particules lourdes qui troublent le jus. Puis la fermentation alcoolique naturelle s'effectue partiellement en pièces et tonnes bourguignonnes (fûts de 300 et 615 litres). Soutiré et mis en bouteille en tenant compte des mouvements de la lune, ce vin est prêt à charmer tous les palais et d'autant plus si celui-ci "fait sa Pâques".

Une cuisine originale sachant allier les goûts d'ici et d'ailleurs sera la bienvenue. Principalement les poissons ou les viandes blanches avec des associations salé-sucré. Suprême de Volaille au Miel et Romarin, Omble Fontaine au Curry et Orange Confite.

Essayez un St-Nectaire fermier ou un Oka du Québec tiédi au four avec un peu de Miel, le tout servi sur une Pêche tranchée.

