

D'Antan - Sancerre blanc



Cépage : Sauvignon Blanc

Terroir : Silex

Ce vin, élaboré dans l'intimité du savoir-faire familial, développe de vastes nuances fruitées et minérales puisées dans l'exceptionnel terroir de silex du village de Saint-Satur.

D'un "charisme" étonnant et d'une grande pureté, ce vin présente une belle harmonie mettant en scène la minéralité, les nuances fruitées et les saveurs épicées.

Il atteint sa pleine harmonie après 3 ou 4 années en bouteilles. Servir à 12-13°C.

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

Avec le plus grand respect des méthodes ancestrales, nous avons élaboré le Sancerre d'Antan sans collage ni filtration. A l'origine, une parcelle de sauvignon plantée en 1936 sur le coteau le plus riche en pierres de silex de notre vignoble. Très petit rendement, fermentation en barriques âgées de 4, 5 et 6 ans puis élevage sur lies très fines. Seulement deux soutirages sont effectués en respectant le cycle lunaire avant la mise en bouteilles.

Il se marie merveilleusement avec les crustacés, poissons et viandes blanches.

Le Homard Rôti, Turbot au Jus de Viande et Ris de Veau à la broche au Jus de Truffes.

En fromage, un Vacherin du Mont d'Or et quelques Poires séchées feront très bien l'affaire.

