



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS  
POUILLY FUMÉ



## SANCERRE Blanc Domaine des Clairneaux – 2017

D'une robe jaune claire brillante aux reflets verts, ce Sancerre blanc s'ouvre sur un nez racé, net, associant pamplemousse, fleurs blanches et des notes de silex. En bouche, l'attaque est ample, soyeuse, gourmande dont la fraîcheur est bien



*Fraîcheur, pureté et minéralité...*



### ACCORDS METS-VINS

Vous apprécierez particulièrement notre Sancerre blanc avec des feuilletés de saumon ou autres poissons en sauce.

L'accord le plus naturel se fera avec le Crottin de Chavignol... également une AOC Sancerroise.

Le foie gras, un partenaire original et apprécié



*AOP Sancerre Blanc  
Centre Val de Loire  
Domaine des Clairneaux*

## DÉTAILS

### LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 s'inscrit dans la série des millésimes précoces. Avec, à la sortie de l'hiver, des températures dignes d'une fin de printemps, la nature s'est emballée. Cette avance sera conservée jusqu'aux vendanges malgré une saison viticole marquée par une météo contrastée selon les mois et les secteurs. Au final un millésime 2017 sur la gourmandise.

### SITUATION

Situé sur les bords de la Loire, à l'est de Bourges, le vignoble de Sancerre s'étend sur 2770 hectares.

### VINIFICATION

Dès l'arrivée de la vendange, les raisins sont pressurés délicatement et le jus obtenu est débourbé 36 heures environ. La fermentation alcoolique débute naturellement sous contrôle des températures (15-18°C).

### ÉLEVAGE

Le vin est élevé ensuite quelques mois sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles effectuée au printemps.

### TERROIR

Notre Sancerre Blanc est planté sur les sols de Sainte Gemme et Sury-en-Vaux, petits villages du Centre-Loire.

Notre Sancerre blanc est issu à 50% des sols de silex et à 50% des sols de calcaire. Ces différents terroirs apportent complexité à notre vin.

### CÉPAGES

Sauvignon blanc : 100%

## AVIS ET RÉCOMPENSES



« Née sur des sols de terres blanches et de silex, ce vin exprime une minéralité qui lui confère une bonne présence et beaucoup d'élégance. plein, d'une structure bien équilibrée, souple en attaque, la bouche est ravivée par une belle fraîcheur persistante qui lui donne du croquant. »

**Le Guide Hachette des Vins**

01/09/2017



**14.5/20**

« Les vins jouent le registre du fruit et de la tension en blanc. »

**Guide Bettane et Desseuve des vins de France**

01/11/2017