



Eric Louis

Sancerre Les Montachins



CÉPAGE: 100% Sauvignon Blanc

GRAPE VARIETY: 100% Sauvignon Blanc

SOL: sol de silex

SOIL: flint soil

VINIFICATION: Les raisins sont pressés doucement pour extraire les meilleures saveurs et arômes. Le jus est clarifié par une décantation à froid et sans sulfites ajoutés. Ensuite, le jus est placé dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées pour la fermentation alcoolique à une température contrôlée comprise entre 15 ° C à 18 ° C pendant 3-4 semaines. Le vin est enrichi et élevé en 8 mois sur lies fines avec bâtonnage régulier en cuves inox protégées d'azote préservant le potentiel aromatique.

VINIFICATION: The grapes are pressed gently to extract the best flavors and aromas. The juice is clarified by cold decantation and without added sulphites. Then, the juice is placed in thermoregulated stainless steel tanks for alcoholic fermentation at a controlled temperature between 15 ° C to 18 ° C for 3-4 weeks. The wine is enriched and aged in 8 months on fine lees with regular batonnage in stainless steel tanks protected with nitrogen preserving the aromatic potential.

DEGUSTATION:

DEGUSTATION:

Œil: Couleur or pâle, parfaite limpidité.

Eye: Pale gold color, perfect clarity.

Nez: Il est racé et révèle des notes de citron mûr, des zestes, des notes subtiles de fruits blancs et des notes de silex.

Nose: It is distinguished and reveals notes of ripe lemon, zest, subtle notes of white fruit and hints of flint.

Bouche: La bouche corsée offre de la rectitude, un extrait fin et une longue finale persistante.

Palate: The full-bodied palate offers straightness, a fine extract and a long, lingering finish.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : crevettes, homards, poissons, foie gras, sushis

Perfect with many dishes: shrimp, lobster, fish, foie gras, sushi

ABV: 13%

ABV: 13%