



Eric Louis

SANCERRE "LE CUL DU LOUP" (100% CHALKY)



CÉPAGE: 100% Sauvignon Blanc

SOL: Située au sud du Pays de Sancerre, dans le village de Thauvenay, cette parcelle de 89 ha est plantée sur un sol 100% argilo-calcaire.

VIGNIFICATION/ELEVAGE:

Vendanger les raisins de nuit afin d'aider à la concentration des arômes, des saveurs et de contrôler l'oxydation des fruits. Immédiatement après la récolte, les raisins sont pressés avec beaucoup de soin afin d'en extraire toute la puissance aromatique. Le moût subit un débouillage à froid sans sulfites ajoutés, puis la fermentation alcoolique s'effectue en cuves inox thermorégulées à température contrôlée entre 15°C et 18°C pendant 3-4 semaines, le vin est soutiré ses sédiments et impuretés et repose sur ses lies fines au bâtonnage régulier en cuves inox sous protection azote pendant 8 mois pour en rehausser l'intensité, la profondeur et la finesse.

DEGUSTATION:

Oeil: Couleur jaune pale cristalline.

Nez: Fleurs blanches et une legere touche d'agrumes.

Bouche: Tres elegante et délicate aux saveurs d'agrumes et de pamplemousse. Grand vin de gastronomie, idéal avec des noix de St Jacques, des poissons en sauce (tentez une choucroute de poissons) ainsi que des fromages de chèvres.

GRAPE VARIETY: 100% Sauvignon Blanc

SOIL: Located in the south of the Sancerre area, in the village of Thauvenay, this parcel of 89 acres is planted on a 100% clay-limestone soil.

VINIFICATION / AGEING:

Harvest the grapes at night to help concentrate aromas and flavors and to control fruit oxidation. Immediately after the harvest, the grapes are pressed with great care in order to extract all the aromatic power. The must undergoes a cold settling without added sulphites, then the alcoholic fermentation takes place in thermoregulated stainless steel vats at a controlled temperature between 15 ° C and 18 ° C for 3-4 weeks, the wine is drawn off its sediments and impurities and rests on its fine lees with regular stirring in stainless steel tanks under nitrogen protection for 8 months to enhance its intensity, depth and finesse.

TASTING:

Colour: Pale crystalline yellow color.

Nose: White flowers and a slight citrus note.

Mouth : Very elegant mouth with a delicate mouth of citrus and grapefruit flavors. Great gastronomic wine, ideal with scallops, fish in sauce (try a fish sauerkraut) as well as goat cheese.