

EL

Eric Louis

SANCERRE "PAULINE"



CÉPAGE: 100% Sauvignon blanc

SOL: argilo-calcaire avec une forte proportion de sile

VINIFICATION: Ce nectar est issu de parcelles de silex exposées sud-est et à faible rendement. Les raisins à parfaite maturité font un pressurage long et doux avant de procéder à un débourbage à froid sans ajout de sulfites pour clarifier le jus.

Les jus vont ensuite fermenter puis être élevés sur lies fines durant 11 mois avec un bâtonnage régulier en fûts d'acacia (30%) et en fûts de chêne (70%) soigneusement sélectionnés. De cet assemblage en résulte une complexité inégalée.

DEGUSTATION:

Œil: Magnifique robe dorée aux reflets argentés.

Nez: se distingue par sa finesse et sa puissance aromatique, couronnées par un voluptueux parfum de fleurs d'acacia, d'amandes et de coing.

Bouche: est subtilement marquée par une note boisée héritée de son élevage en fûts d'acacia et de chêne

Accompagne parfaitement de nombreux plats : poissons nobles en sauce, St-Jacques, blanquette de veau, ris de veau, foie gras

ABV: 13%

GRAPE VARIETY: 100% Sauvignon blanc

SOIL: clay-limestone with a high proportion of flint

VINIFICATION: This nectar comes from plots of flint exposed south-east and at low yield. The perfectly ripe grapes are pressed long and gently before settling in the cold without adding sulfites to clarify the juice. The juices will then ferment and then be aged on fine lees for 11 months with a regular batonnage in carefully selected acacia barrels (30%) and oak barrels (70%). From this assembly results an unequalled complexity.

DEGUSTATION:

Eye: Magnificent golden robe with silver reflections.

Nose: distinguished by its finesse and aromatic power, crowned by a voluptuous fragrance of acacia flowers, almonds and quince.

Palate: is subtly marked by a woody note inherited from its aging in acacia and oak barrels

A perfect accompaniment to many dishes: noble fish in sauce, scallops, veal stew, sweetbread, foie gras

ABV: 13%