

SANCERRE

Cuvée Terroir
Silex

J. de Villebois
• Silex •

Les collines situées à l'Est de l'appellation Sancerre (qui bordent la Loire) possèdent des sols argilo-siliceux composés de Silex, d'Argiles et de conglomérats siliceux. Ce Terroir rare (20% de l'Appellation Sancerre) transmet au Sauvignon un style exceptionnel et recherché par les amateurs. La pierre de Silex a la capacité d'emmagasiner puis de réfléchir la chaleur (mûrissement précoce des raisins) et surtout de transmettre au vin une acidité d'une finesse et d'une élégance inégalée. Grâce à un travail très rigoureux et une attention de tous les instants, J. de Villebois capture la magie du mariage parfait entre le Terroir Silex et le Sauvignon blanc.

The hills located on the Eastern part of Sancerre Appellation (overlooking the Loire river) have a Terroir made of clay-siliceous soils composed of flint (Silex), clay and siliceous conglomerates. This rare Terroir (20% of the Sancerre Appellation) gives a unique style to the Sauvignon Blanc and is therefore the most sought-after. The flint has the capacity to capture and reflect the heat from the sun (grapes ripen earlier) and transmit to the wine its distinguished acidity. Thanks to a rigorous work and constant attention, J. de Villebois captures the magical association of the Flint Terroir and the Sauvignon Blanc grape variety.

Appellation : Appellation Sancerre Protégée

Couleur / Color : Blanc / White

Cépage / Variety : 100% Sauvignon Blanc

Style : Sec (<2gr S.R.) et très légèrement boisé / Dry (<2gr R.S.) and lightly oaked

Alcool / Alcohol : 12.5%

Température de service / Serving temperature : 8 - 10°C

Potentiel de garde / Ageing potential : 10 - 12 ans

Notes de Dégustation / Tasting Notes:

Couleur jaune argenté. Un nez puissant, dominé par des notes de pierre à fusil, de cassis et de citron. En bouche, ce vin est intense, minéral. Les arômes d'agrumes mûrs sont portés par une acidité précise et ciselée.

Silver yellow color. A powerful nose, dominated by flinty notes, blackcurrant and lemon. On the palate, this wine is intense and has minerality. Ripe Citrus flavors are supported by a long lasting and delicate acidity.

Vignoble / Vineyard :

Les Silex présents sur ce sol, transfèrent leur potentiel incroyable aux vignes qui y sont cultivées. Afin de préserver le caractère exceptionnel ce terroir, nous pratiquons une conduite raisonnée des sols tout au long de l'année. Cette cuvée « Terroir » est issue de nos plus belles parcelles de plus de 35ans.

The flintstone, present on this soil, transfer their incredible potential to the vines. In order to preserve the exceptional character of this terroir, we practice sustainable soil management all year long. This « Terroir » cuvée is produced from our most beautiful plots over 35 years old.

Procédé de vinification / Winemaking :

Après avoir été dégustées, les baies sont cueillies à leurs maturités optimales. Elles sont ensuite délicatement pressées afin d'en extraire toute leur richesse aromatique. Le jus a ensuite été vinifié traditionnellement en cuves thermorégulées et également en fût de 228Litres pour une infime partie (~5%).

The grapes are quickly transported to the winery to minimize skin contact before gentle pressing into a pneumatic press. The grape juices are fermented traditionally in stainless steel tanks during 7 to 15 days and also in oak barrels of 228 Litres for a tiny part (~5%).

Élevage / Ageing :

L'élevage de cette cuvée a été réalisée sur lies fines pendant 6 mois avec des bâtonnages réguliers. La mise en bouteille a été réalisée en novembre 2015 puis, le vin a reposé tranquillement dans nos caves jusqu'à ce qu'il atteigne sa maturité optimale de consommation.

The newly made wine is aged on its fine lees in stainless steel tanks during at least 6 months. It is then blended and bottled in the spring following the harvest.



Accords mets-vins / Food Pairing :

Ce vin sera excellent avec des fruits de mer, du poisson, des brochettes de gambas grillées, un carpaccio de coquilles Saint Jacques, et des plats de viande blanche.
The Silex Cuvée is greatly enjoyed with Fish Meunière (Lemon and butter sauce), as an aperitif with dry goat cheese or with Thai basil chicken

J. de VILLEBOIS

Sancerre - Pouilly-Fumé - Touraine