

Le Centre Loire, c'est la Loire coté continental. C'est aussi la Loire coté sentimental où bat le coeur du Sauvignon Blanc. Des appellations magiques, une harmonie parfaite entre 2 cépages et des terroirs uniques. L'évocation de ces appellations suscite l'envie, la gourmandise, évoque l'alchimie rare... J. de Villebois continue son travail d'exploration, de quête, d'écoute afin de ressentir pleinement les nuances de ces terroirs. Ce travail au plus près des terroirs et des vignerons permet à Villebois de confectionner ici une gamme référence. Découvrez l'esprit Villebois qui s'infuse au coeur de chaque vin de la gamme, tel un supplément d'âme qui révèle plus que des sensations, des émotions.



SANCERRE BLANC

Appellation star, Sancerre est la référence des Sauvignon Blanc ! L'équipe Villebois travaille sur les 3 terroirs de l'appellation pour produire un Sancerre à son image, **contemporain et respectueux des traditions** ! Sa personnalité s'exprime par **une intensité aromatique peu commune. Sa bouche est onctueuse, fruitée, moderne.** Le terroir soutient le palais mais ne le domine pas, il accompagne la palette aromatique (zeste de citron et groseille à maquereaux). Une cuvée iconique qui s'impose peu à peu comme une référence à Sancerre !

VIGNOLE

Notre Sancerre Blanc J. de Villebois est issu des 3 terroirs Sancerrois : les Caillottes (petites pierres calcaires), les Terres Blanches (marnes fossilisées) et les Silex. Nos vignes sont travaillées avec soin et de façon naturelle. Chaque année la proportion des terroirs varie en fonction du millésime : chaque parcelle est cueillie à son apogée aromatique avant d'être vinifiée par terroir. Cette cuvée signature est le fruit d'un assemblage méticuleux de parcelles et de terroirs.

ACCORDS METS-VINS

Excellent seul ou à l'apéritif, il est délicieux avec **des crustacés** ou **des fromages de chèvre de Val de Loire** (Crottin de Chavignol, Selles-sur-Cher, Sainte-Maure-de-Touraine)



VINIFICATION

Assemblage iconique de l'appellation Sancerre, les raisins sont issus de nos trois terroirs ; Caillottes, Silex et Terres Blanches. Nos œnologues sélectionnent rigoureusement les baies par dégustation, quelques jours avant les vendanges. Nous effectuons une stabulation à froid de 8 jours avant fermentation à température contrôlée de 16-18°C. Par la suite, à la manière d'un peintre jouant avec les couleurs de sa palette, les œnologues composeront l'assemblage final en mariant harmonieusement les différentes cuvées.

ÉLEVAGE

Un millésime complexe demande un élevage de notre Sancerre blanc 2021 de 6 mois avec batonnage régulier afin de conserver toute la fraîcheur aromatique du cépage, apporter de la rondeur et de la complexité.

Cépage : Sauvignon Blanc
Temp. de service : 8-10°C

NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez est un subtil mélange entre les agrumes mûrs, les fruits exotiques, les arômes variétaux de groseille à maquereaux. La bouche possède une attaque souple tout en rondeur puis une finale fraîche qui révèle toute sa complexité aromatique.

EN QUELQUES MOTS

2021 est un millésime plus frais que 2020. Il demande un élevage plus important et nécessite des brassages de lies fines plus réguliers.