

L'harmonie bienheureuse entre le Sauvignon Blanc et certains terroirs produit des cuvées au style inimitable ! Les vins de la gamme "Terroirs" J. de Villebois font partie de cette catégorie. Le style, la fougue du terroir qui les a vu naître les propulse dans une autre dimension. Vins généreux et intenses par excellence, ce sont les élèves les plus turbulents de la gamme. Cependant, leur côté 'diamant brut' nous séduit, nous enchante. Ils nous procurent des émotions fortes et nous leur pardonnons volontiers leurs excès ! (qui se polissent avec le temps si l'on sait attendre!).



Sancerre blanc **SILEX**

Le Silex est roi ! Roi des terroirs de Sancerre ! L'alchimie parfaite entre ce terroir et le cépage Sauvignon Blanc propulse les vins issus de ces collines situées à l'Est de l'appellation Sancerre (qui bordent la Loire) dans un autre univers. Ici le Sauvignon Blanc devient un "grand vin" par sa succulence, sa finesse, son potentiel de garde. Il brille de mille feux, il est étincelant et élégant... il vous transporte et vous fait découvrir de nouvelles frontières. Une cuvée favorite des oenologues J. de Villebois qui restent admiratifs devant les innombrables facettes de ce terroir magique !

VIGNOLE

Symbiose naturelle entre le végétal et le minéral, le Sauvignon Blanc aime ce terroir. Bien hydraté, peu sensible au gel (altitude), précoce, l'harmonie est parfaite. Miraculeusement le silex transfère son incroyable minéralité au monde végétal. Par enchantement, les arômes de pierre à fusil du vin rejoignent ceux des silex que l'on frotte ! Pour préserver cet éco-système unique, nous travaillons nos vignes de manière la plus naturelle possible (désherbage mécanique, produits de contacts...).

ACCORDS METS-VINS



La cuvée "Silex" sera excellente avec du **homard** en sauce, un plateau de **fruits de mer**, des sashimis et autres délices de la **cuisine Japonaise**.

VINIFICATION

Avant les vendanges, nos œnologues dégustent quotidiennement les baies afin de les récolter à maturité optimale. La vendange sur ce terroir précoce, annonce souvent le début des récoltes de l'appellation. Au domaine, nous pressons délicatement les baies afin de conserver leur complexité aromatique. Nous effectuons une stabulation à froid de 8 jours avant fermentation à température contrôlée entre 16 et 18°C.

ÉLEVAGE

Nous procédons à un élevage sur lies fines pendant 8 mois avec batonnage régulier afin de conserver toute la fraîcheur aromatique du cépage et apporter de la rondeur à la cuvée.

100% Sauvignon Blanc
Temp. de service : 10-12°C
Potentiel de garde : 4-12ans

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle avec des reflets verts tilleul et une jolie brillance. Le nez révèle des notes d'agrumes (citron, orange) et des notes minérales de pierre à fusil. La bouche a une attaque suave, dense avec une bonne longueur sur la minéralité.

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.