

SANCERRE BLANC LES BELTINS 2023



Sancerre blanc Les Beltins 2023, un millésime d'exception.

C'est pour les fêtes que l'excellence du Sancerre blanc '**Les Beltins**' 2023 du **Domaine J. de Villebois** trouve toute sa place. Issu d'un terroir d'exception majoritairement composé de silex, ce millésime promet une expression remarquable du Sauvignon Blanc, offrant une minéralité éclatante, une vivacité rafraîchissante et des notes délicates d'agrumes et de fruits à chair blanche.

Millésime 2023

La robe est or pâle aux reflets blancs. Le nez, expressif, dévoile d'abord des notes florales, suivies par des arômes d'écorce d'agrumes, de fruits blancs comme le coing et de subtiles touches épicées. En bouche, l'attaque offre une fraîcheur marquée par des saveurs de yuzu et de citron bergamote, apportant de délicats amers. La texture est riche, fraîche, juteuse et fruitée. La finale, quant à elle, se distingue par sa longueur et sa complexité.

Accord mets et vins

Le Sancerre blanc 'Les Beltins' 2023, vif et minéral avec ses notes d'agrumes, est un choix d'excellence. Il sublime la fraîcheur du tartare de saumon sauvage ou d'une huître sauce yuzu en contrastant avec son gras délicat. Avec un chapon farci aux marrons, il apporte légèreté et fraîcheur, équilibrant la richesse du plat sans l'écraser. En dessert, un entremet aux fruits exotiques et passion s'harmonise parfaitement avec la cuvée. L'acidité des fruits et la vivacité du vin se complètent, offrant une fin de repas rafraîchissante et élégante.

Le Domaine J. de Villebois

Joost de Willebois est un amoureux du vin et de la France depuis toujours.

Ses origines françaises remontent à 1630 et notamment à son ancêtre Jean de Villebois héritier d'un domaine familial dans le nord de la France.

Il rêve secrètement d'avoir son propre vignoble et de faire son propre vin. La vie lui offrira cette «chance» avec tout le courage qu'il faut pour entreprendre ce nouveau cap...

En 2004, Joost de Willebois passe à l'acte et acquiert un petit domaine viticole en Touraine, proche de St Aignan. Avec le soutien de sa femme **Miguela**, Joost se lance dans l'aventure et finance avec ses propres fonds le développement de ce rêve devenu réalité.

En 2015, Joost a l'opportunité de reprendre un domaine viticole historique dans la région de Sancerre, à Verdigny. Cette acquisition lui permet de structurer les méthodologies de travail, de mutualiser les équipements/matériels vinicoles et viticoles, de vinifier au plus près des terroirs de la Touraine à Sancerre et d'offrir une gamme de vins allant du plaisir décomplexé au raffinement le plus élégant.

Aujourd'hui, Joost de Willebois et son équipe perpétuent le travail qualitatif et précis de recherche de profils aromatiques pour leurs cuvées, avec toujours cet engouement pour le cépage Sauvignon Blanc, fer de lance du domaine.

Depuis juin 2021, le Domaine J. de Villebois a rejoint le label «Vignerons Engagés», premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France. Complet et équilibré, le label englobe toutes les étapes de la filière, de la première feuille de vigne à la dernière goutte de vin. Être membre de «Vignerons Engagés» est une démarche qui permettra au Domaine J. de Villebois de répondre à une demande de plus en plus exigeante de ses clients avec une démarche RSE complète et en constante évolution.

Disponible chez les cavistes partenaires, dans les > [boutiques Aux Trésors de Bacchus](#) (Saint-Aignan, Sancerre et Saint-Satur).

et sur le > [site www.tresorsdebacchus.com](http://www.tresorsdebacchus.com)

Prix 40,90 euros

Domaine J. de Villebois - 43, rue de la Quézardière - 41110 Seigy

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.