



SANCERRE BLANC

LES GRANDMONTAINS

LE VIGNOBLE

Au 12^{ème} siècle, Etienne Comte de Sancerre a donné en cadeau une pente située dans le village de Ménétréol à l'ordre religieux des Grandmontains. Avertis de la qualité exceptionnelle du sol, ils y ont développé la viticulture. Le Domaine Laporte y travaille 4.8 hectares au cœur de ce lieu-dit dont la terre se compose d'argile riche en cailloux.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Sol argileux riche en cailloux

LA VINIFICATION

- Pressurage pneumatique à basse pression
- Débourage statique à froid
- Fermentation avec une sélection de levures propres à chaque parcelle du domaine
- Elevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille

DÉGUSTATION

Ce vin présente une robe jaune pâle et limpide aux reflets dorés.

Au nez, les arômes délicats de fruits mûrs se mêlent à la minéralité du terroir et de subtiles notes iodées.

La bouche, ronde et enveloppante, est marquée par la finesse de la rose et des notes gourmandes de nougat.



Accompagnement

Poissons fumés, crustacés et viandes blanches.



Température de Service

Entre 10 et 12°C



Vieillessement

3 à 6 ans

RÉCOMPENSES



Millésime 2023
James Sucking - 92/100 pts

Millésime 2021
Robert Parker's Wine Advocate - 89/100 pts
Decanter - 88/100 pts