Sancerre Blanc "Le Rochoy" Bio, Terroir Silex, Domaine Laporte



Le Rochoy un terroir en coteaux unique cultivé en bio depuis plus de 10 ans. Il est situé sur une ancienne carrière de calcaire. Les silex, que les Gallo-Romains ont laissé en surface, accumulent la chaleur le jour pour la restituer la nuit ce qui favorise la maturation des raisins et donne ce côté minéral au vin.

Origine: Le vignoble du Rochoy repose sur un sol de silex unique, qui confère au vin sa tension minérale. Le climat continental de la Loire assure une belle acidité naturelle.

Encépagement: 100% sauvignon

Vinification: Pressurage doux, fermentation en cuves inox à basse température. Élevage sur lies fines pendant 5 mois pour apporter du volume sans altérer la vivacité.

Dégustation: Le nez exprime des fleurs blanches et des fruits à chair jaune bien mûrs avec une pointe de petits fruits confits. La minéralité du silex ressort bien en bouche avec une pointe de fumé. L'ensemble est frais et généreux.

Potentiel de garde: 4 à 7 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait avec des huîtres, un ceviche, ou un fromage de chèvre frais. Sublime aussi les plats végétariens aux herbes fraîches.

- Oeufs de poisson
- Cabillaud rôti, sauce au beurre
- Turbot au four
- ...