



SANCERRE BLANC 2023 " LES MONTACHINS " DOMAINE ERIC LOUIS

Pays	France
Région :	Loire
Sous région :	Centre
Cépage(s) :	Sauvignon blanc 100% (sur sol de silex)



Note de dégustation :

Belle robe jaune brillante moyennement soutenue.

Au nez, on retrouve des notes typées, minérales (silex, pierre à fusil), associées à des notes de buis et d'agrumes. En bouche, belle densité de vin, riche et onctueux tout en conservant une fraîcheur et une minéralité de terroir faisant de cette cuvée une grande cuvée de Sancerre.

Température de service :	8 C°
Potentiel de garde :	8 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Crustacés en dégustation froide ou chaude avec des sauces aux agrumes .
Huîtres, poissons crus (sushi)

Plat de poisson cuisson vapeur ou poché. Homard ou Langouste

Commentaires du sommelier :

Ici l'expression pure d'un seul terroir : le SILEX ! Un Sancerre blanc ciselé dans la pierre qui révèle toute la pureté et la minéralité du sauvignon blanc sur un de ses terroirs de prédilection. Les sols de silex donnent des vins droits, fins aux arômes si typiques de pierre à fusil mêlés de fruits blancs et d'agrumes. Malgré sa force, il reste délicat avec une belle finale zestée appétente et saline.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

