SANCERRE BLANC 2023 " CUL DE LOUP " DOMAINE ERIC LOUIS

Pays	France
Région :	Loire
Sous région :	Centre
Cépage(s) :	Sauvignon blanc (sur sol calcaire)



Note de dégustation :

Vin de couleur jaune pâle cristalline. Le nez est fin, délicat exprimant des arômes d'agrumes, de pommes vertes et une minéralité typique du terroir calcaire de Sancerre. La bouche est fraiche, vive, avec une belle ampleur en milieu de bouche. La finale, saline et persistante rappelle les arômes minéraux et crayeux.

Température de service :	Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde :	8 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastonomique :

Grand vin de gastronomie, idéal avec des noix de St Jacques, des poissons en sauce (tentez une choucroute de poissons) ainsi que des fromages de chèvres.

Commentaires du sommelier :

" Cul de Loup " du nom de la parcelle qui en est à l'origine. Située sur le village de Thauvenay, à l'extrémité sud de l'appellation, cette parcelle de 89 ares seulement est plantée sur un sol unique de calcaire. Le dernier loup qui aurait été vu à Sancerre était sur cette parcelle d'où son nom " Cul de Loup ". Ce terroir unique offre des vins secs, minéraux et très élégant.

Puissance