

SANCERRE

LES PANSEILLOTS BLANC

Notre philosophie

Nous attachons un soin tout particulier à nos vignes, à l'entretien de la vie des sols, à l'écoute du végétal.

Nos vignes sont enherbées naturellement, avec la flore spontanée. Nous pilotons la densité du couvert végétal dans l'espace et dans le temps afin de répondre aux besoins de la vigne. Nous n'utilisons pas d'engrais chimiques et essayons de limiter le plus possible l'utilisation de produits phytosanitaires, quand cela est possible. Nous nous cantonnons aux produits les plus simples (cuivre, soufre) et n'utilisons plus d'insecticides, ni d'anti-pourriture.

Les sols ont mis plusieurs millions d'années à se construire, nous mettons tout en œuvre pour qu'ils continuent de vivre et se transformer selon les lois de la nature, en essayant de minimiser notre empreinte.

De la santé du sol dépend celle de notre vigne : de notre vigne naissent les raisins qui vont, à travers nos vins, exprimer la minéralité de nos sols et le caractère de nos Sancerre.

Accords mets vins

Vous l'appréciez particulièrement, servi à une température de 10-12°, en apéritif, sur fruits de mer, crustacés, poissons, fromage de chèvre (crottin de Chavignol).

Citations

Guide Hachette des Vins 2016, millésime 2014 : 1 étoile
Guide Hachette des Vins 2017, millésime 2015 : 2 étoiles

Guide Bettane et Desseauve 2016, millésime 2014 : 1 étoile
Guide Bettane et Desseauve 2018, millésime 2016 : 1 étoile

Caractéristiques

Les raisins permettant d'élaborer la cuvée « Les Panseillots blanc » sont issus du seul cépage sauvignon blanc et proviennent de vignes âgées d'une vingtaine d'années implantées sur des sols calcaires et argilo-calcaires. Une fois récoltés, les raisins sont pressés et la fermentation alcoolique s'effectue en cuve inox.

Cette cuvée, élevée sur lies fines de fermentation, donne naissance à un vin parfaitement équilibré, précis et d'une grande finesse. Aux notes d'agrumes, d'orange, de pamplemousse se mêlent des arômes de fleurs blanches.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans.



GUILLERAULT & FARGETTE

2 Rue du Lavoir - Reigny - 18300 Crézancy en Sancerre (FRANCE)

☎ : 02.48.79.02.84 - Fax : 02.48.79.01.02 & E-mail : contact@guillerault-fargette.fr

Site internet : www.guillerault-fargette.fr