



Producteur : SARL Cherrier Frères

SAQ (CCNP) : 15452149

Couleur : Blanc

Format : 750ml

Prix : 35.75 \$

Appellation : Sancerre

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Géologie du sol : Caillottes, terre blanche et silex.

Encépagement : Sauvignon Blanc (100%)

Vinification : Sans collage ni filtration. levures indigènes.

Élevage : En cuves inox sur lies fines pendant 18 mois.

Aspect gustatif : L'attaque est franche et friande avec une bouche fruitée et toujours des notes de groseille à maquereau, de grenade et d'agrumes. Un millésime gourmand mêlant la subtilité et notes iodées dans une grande fraîcheur et une finale longue.

Aspect olfactif : Nez expressif mêlant les notes minérales, fruitées (groseille à maquereau, grenade) et d'agrumes (citron Yuzu).

Accord vin et mets : Très agréable à consommer avec des fruits de mer (huîtres...), du poisson et le Crottin de Chavignol. Servir entre 8-10°C.

Le domaine :

Actuellement les frères François et Jean-Marie Cherrier sont à la tête d'un domaine de 20 hectares à Sancerre et de 10 hectares à Menetou-Salon. Nous travaillons en famille avec la dernière génération : Delphine et Matthias, en prenant à cœur les défis environnementaux (depuis longtemps), et avec le but de minimiser notre empreinte carbone.

Notre vignoble à Sancerre est réparti sur les différents terroirs de Sancerre : Caillotes, Terres Blanches et Silex et pour Menetou-Salon sur les Terres Blanches.

Planté à 80 % en cépage Sauvignon pour le blanc et à 20 % en cépage Pinot Noir pour le rouge, en taille Guyot et Poussard, nous travaillons la terre en combinant les passages pour éviter le tassement des sols, qui sont également enherbés. Nous utilisons aussi la méthode de biodynamie et la géobiologie pour l'énergie des sols.