SANCERRE BLANC GRAND PICOT

2024 · Blanc · France / Vallée de la Loire



Producteur : Domaine de la Rossignole Cherrier Frères
SAQ (CCNP) : 15452173
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 38.00 $

Appellation : Sancerre
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Encépagement : Sauvignon Blanc (100%)

Aspect gustatif : Attaque souple et franche, puis une matière charnue, dense et croquante. Les dégustateurs mentionnent une belle acidité et une minéralité bien présente.
Aspect olfactif : fleurs blanches – tilleul, acacia – avec des fruits exotiques mûrs, notamment la mangue. Avec l'aération, on retrouve aussi la pêche jaune, les fruits compotés et les agrumes.

Le domaine :

Elevé en partie en fûts de chêne, c'est un vin qui allie le traditionalisme de nos aïeux et les connaissances œnologiques modernes.
Millésime complexe offrant un nez intense de notes de fleurs blanches (tilleul, acacia) et de fruits exotiques mûrs (mangue). Souple en attaque, la bouche est charnue et croquante avec une belle minéralité. Un régal à l'apéritif, ou avec des poissons ou viandes blanches en sauce, et le Crottin de Chavignol.

Revue de presse :

Nadia Fournier , Le Journal de Montréal : Plaisirs liquides du week-end , Oct 2026

La famille Cherrier veille sur une trentaine d'hectares répartis entre Sancerre et Menetou-Salon. La cuvée Grand Picot, bien qu'élevée partiellement en fûts de chêne, révèle des saveurs pures de fruit de la passion, de pamplemousse et de fleurs. L'apport de l'élevage se perçoit plutôt à l'ampleur en bouche, équilibrée par une texture serrée et une acidité fraîche. Bonne longueur. Même à près de 40 $, l'amateur de Sancerre y trouvera un bon rapport qualité-prix.

https://www.journaldemontreal.com/2026/10/17/plaisirs-liquides-du-week-end