

Les Terrajots Blanc

AOC Valençay

Cépages : Sauvignon blanc (70%), Sauvignon Gris (20%) Chardonnay (10%)

Vinification : macération préfermentaire à froid pendant dix jours, fermentation avec des levures indigènes

Élevage : 6 à 8 mois sur lies fines en cuves inox

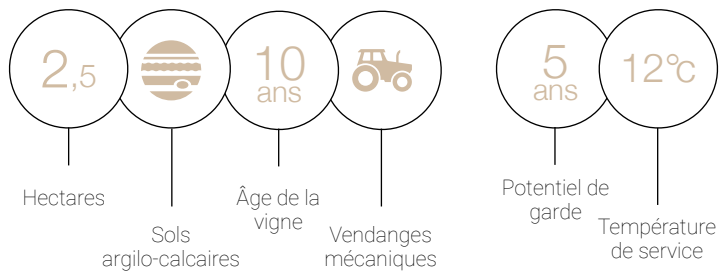


ORIGINE

Cette cuvée célèbre une parcelle historique de vigne de notre village. De mémoire d'anciens, il y a toujours eu de la vigne à cet endroit. Ce lieu-dit était à l'époque médiévale soumis à une taxe supplémentaire : le terrage. Mais la principale particularité de cette parcelle tient à sa couverture pédologique : sur le sous-sol de tuffeau jaune, rare en Val de Loire, se développe un sol argilo-calcaire chaud, drainant, couvert de cherts (nodules siliceux). Ainsi les vignes s'épanouissent et la maturité y est exceptionnelle, générant des vins élégants et fins.



SPÉCIFICITÉS ET CONSEILS



EXPÉRIENCE

- Robe jaune cobalt aux reflets intenses
- Nez aérien aux notes de fruits blancs et exotiques (mangue, litchi...)
- Attaque ronde et enveloppante dévoilant une subtile fraîcheur
- Des subtils arômes de pêche blanche fraîche et de fleur d'acacia ou d'oranger
- Sec mais rond
- Finale persistante et fraîche



ACCORDS

Vin de gastronomie, il accompagnera les poissons ou viandes blanches en sauce. On l'aime aussi avec des mets de simplicité : une omelette aux épinards, ou un morceau de fromage de Chèvre (Valençay, Pouligny Saint Pierre...).

Notes :