



SANCERRE BLANC

LA COMTESSE

Cette parcelle très pentue de la Côte des Monts Damnés, bénéficie d'un ensoleillement et d'un terroir exceptionnels. « La Comtesse » est le fruit d'un tri rigoureux où le Sauvignon blanc retrouve toutes ses lettres de noblesse : rondeur et volupté.



LE VIGNOBLE

Ce clos se trouve au cœur d'un prestigieux coteau exposé plein sud dans le village de Chavignol. Les vignes d'un âge respectable s'enracinent profondément dans un terroir composé essentiellement de marnes kimméridgiennes (amalgame de coquillages et d'argile).

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Marnes kimméridgiennes.

LA VINIFICATION

Vendanges à la main. Pressurage pneumatique. Débourbage statique à froid. Fermentation en cuve inox avec contrôle des températures à 18 – 20°C. Pas de fermentation malolactique. Élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille au mois de mai.

DÉGUSTATION

La Comtesse se caractérise par des arômes intenses de fleurs blanches et de fruits à chair jaune. Puissant et rond de par son millésime, ce vin fait toutefois preuve d'un équilibre remarquable. Il s'épanouit en bouche avec une extrême finesse, et se conclut par un tension minérale et crayeuse typique de son coteau unique au sein de l'appellation Sancerre.

RÉCOMPENSES

- Millésime 2021 -
94/100 - Wine Enthusiast
- Millésime 2020 -
94/100 Cellar Selection - Wine Enthusiast
93/100 - Robert Parker Wine Advocate
- Millésime 2019 -
TOP 100 Cellar Selection 94/100 - Wine Enthusiast
- Millésime 2018 -
95/100 Cellar Selection - Wine Enthusiast
1 étoile - Guide Hachette



Accompagnement

Idéal sur les poissons grillés, bar rôti au fenouil, gelée de crustacés.



Température de Service

Entre 11 et 13°C



Vieillesse

6 à 8 ans



CHÂTEAUMEILLANT

LA VEILLANTE

Une belle couleur grenat caractérise ce vin issu du sud du Berry. Son nez, expressif, révèle de beaux arômes de fruits rouges. La fraîcheur de l'attaque dévoile l'âme du Pinot noir et du Gamay. En bouche, la finesse et l'élégance des tanins se concluent sur une note épicée. Un véritable vin de plaisir à déguster entre amis. Quand Châteaumeillant rime avec gourmand !



LE VIGNOBLE

L'origine du vignoble se situe au Ve siècle et celui-ci a été planté sur des terres siliceuses à dominante sableuse et sablo-argileuse. Le Châteaumeillant est basé sur 7 communes : Châteaumeillant, Saint-Maur, Vesdun (dans le Cher), et Champillet, Feusines, Nérét, Urciers (dans l'Indre). Depuis 2010, ce vin est aujourd'hui classé en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

CÉPAGE

Gamay & Pinot Noir

TERROIR

Argilo-calcaire

LA VINIFICATION

Vendange à la main - Macération d'environ 8 jours à 25-30°C - Deux remontages quotidiens - Fermentation malolactique en cuve inox - Elevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille qui se fait en juin de l'année suivant la récolte.

DÉGUSTATION

C'est un vin qui marie des arômes de fruits rouges, de réglisses, pour finir en notes finement poivrées.



Accompagnement

Viandes blanches et fromages sont ses meilleurs amis.



Temperature de Service

Entre 13 et 15°C



POUILLY-FUMÉ

LA VIGNE DE BEAUSSOPPET

Ce prestigieux Pouilly-Fumé provient d'une reconnaissance parcellaire datant de 1492.

Son élevage en barriques lui confère un bel épanouissement.

Ce vin est une magnifique alliance entre finesse et complexité.



LE VIGNOBLE

Ce Pouilly-Fumé est issu des 1,25 hectares de vieilles vignes de « La Vigne de Beaussoppet ». Le terroir silex, le faible rendement (30 hl/ha), et la vinification en fûts de chêne (30% de la production) donnent un grand vin de Loire complexe, riche et raffiné.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Sol argileux riche en cailloux

LA VINIFICATION

Vendanges à la main - Pressurage pneumatique - Débourage statique - Aucune fermentation malolactique - Elevage sur lies fines pendant 9 mois - Bâtonnage régulier les 4 premiers mois - Elevage en bouteilles au minimum 6 mois.

DÉGUSTATION

Très beau mariage entre le bois et le fruit, « La Vigne de Beaussoppet » étonne par ses notes de vanille accompagnées d'une pointe minérale. Son bouquet de fleurs d'acacia et d'aubépine est caractéristique. Les agrumes lui apportent une fraîcheur incomparable.

RÉCOMPENSES

- Millésime 2017 -
92/100 Cellar Selection - Wine Enthusiast

- Millésime 2016 -
Médaille d'Or - Sommelier Wine Award

- Millésime 2012 -
2 étoiles - Guide Hachette
15,5/20 - Bettane & Desseauve
93/100 - Wine Enthusiast



Accompagnement

Avec les mets les plus raffinés tels que homard grillé, turbot rôti, ou langouste. Egalement excellent sur des viandes blanches.



Temperature de Service

Entre 12 et 14°C



Vieillesse

5 à 8 ans



VIN DE FRANCE SAUVIGNON BLANC

LE BOUQUET

La France un des plus beaux terroirs de Sauvignon Blanc réunis dans un seul et même « Bouquet »,
une invitation à la découverte des plaisirs de nos vins.



LE VIGNOBLE

Le Sauvignon est un cépage originaire de l'Ouest de la France. Nul ne sait bien s'il est né sur les bords de la Loire ou sur les rives de la Garonne. Mais ce qui est certain, c'est qu'il se plaît dans les zones tempérées comme c'est le cas pour les raisins de notre Bouquet. Ces Sauvignons proviennent de trois régions adaptées à sa culture, comme les bord de la Loire, la Vallée du Tarn et les coteaux Charentais.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Argilo-calcaire

LA VINIFICATION

Après la récolte, les raisins sont directement pressés. Ce vin a fermenté entre 16 et 20 °C en cuves inox thermo-régulées. Il est élevé durant 3 mois sur les lies fines.

DÉGUSTATION

Très aromatique, on notera des arômes d'agrumes : pamplemousse, citron ou encore de fleurs comme le Narcisse et le Jasmin. Vin blanc sec, élégant, avec un bel équilibre entre vivacité, onctuosité.



Accompagnement

En apéritif ou avec des fruits de mer, crustacés, poissons et viandes blanches.



Température de Service

Entre 10 et 12°C



VIN DE PAYS ROSÉ

LE BOUQUET

Un véritable "Bouquet" de la Vallée de la Loire aux arômes délicats de petits fruits rouges.



LE VIGNOBLE

Le raisin provient d'une pente argilo-calcaire située sur les coteaux de la Vallée de la Loire. Sa maturation optimale le rend savoureux et fruité.

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Argilo-calcaire

LA VINIFICATION

Après environ 3 jours de macération en cuve, les raisins sont pressés. Ce vin fait sa fermentation à basse température entre 15 -18°C pour conserver sa fraîcheur et ses arômes délicats. Il est élevé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

La fraîcheur de ce rosé est très représentative des vins du Val de Loire. Ses arômes de fruits rouges offrent de charmantes notes fruitées tout en souplesse.



Accompagnement

Ce vin fruité révélera tout son potentiel avec des salades, des grillades et des plats asiatiques.



Température de Service

Entre 16 et 17°C



VIN DE PAYS CABERNET FRANC

LE BOUQUET

Un véritable « Bouquet » de fruits rouges accentué par des notes d'épices. Un plaisir gourmand en bouche, qui vous révèle toute la beauté des coteaux du Val de Loire.



LE VIGNOBLE

Les raisins proviennent des coteaux de la vallée de la Loire. Cette région s'étire de l'Auvergne jusqu'à l'océan Atlantique sur 13 départements. D'Orléans, elle s'étend jusqu'au Cher en passant par les terres de la douceur Angevine, le port de Nantes, les bourrines Vendéennes, le marais Poitevin, sans oublier la Touraine. « Le Bouquet » est issu de vignes du coteau du Centre Loire.

CÉPAGE

Cabernet Franc

TERROIR

Limon et tuffeau

LA VINIFICATION

Après une fermentation alcoolique de 9 jours (macération courte) afin d'extraire le maximum de fruit, ce vin fera ensuite sa fermentation malolactique en cuve inox qualitativement indispensable pour sa finesse et sa souplesse.

DÉGUSTATION

Ce vin rouge développe des notes de fruits rouges typiques du val de Loire. Des arômes de fraises, groseilles, cerises et des nuances épicées.



Accompagnement

Volailles ou autres viandes blanches, fromages et servit légèrement frais, il présente un plaisir désaltérant.



Température de Service

Entre 15 et 16°C



MENETOU-SALON

LE GRAND ARGENTIER

Issu d'un terroir argilo-calcaire propice à l'expression du Sauvignon Blanc, ce vin est à la fois fruité et gai de fraîcheur. « Le Grand Argentier » est élégant, souple et d'une grande longueur en bouche. D'une belle intensité aromatique exprimant des notes d'agrumes et de fleurs. Superbe finale.



LE VIGNOBLE

Le vignoble de Menetou-Salon s'étend sur 330 hectares de collines, planté sur des sédiments calcaires propices à l'expression des arômes de Sauvignon.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Sédiments calcaires datant du Jurassique

LA VINIFICATION

Après un débourbage statique à basse température, ce vin fermente entre 15 et 20°C dans des cuves inox pendant une dizaine de jours. Pas de levurage ni fermentation malolactique, mais élevage du vin sur ses lies fines pendant 4 mois. Mise en bouteille (exclusivement bouteilles lourdes teintées) sous vide. Utilisation de bouchons naturels. Elevage minimum d'un mois.

DÉGUSTATION

D'une couleur légère à reflets or, le Menetou-Salon « Le Grand Argentier » est frais et fruité. Au nez, les arômes de buis se marient avec des senteurs d'agrumes. La bouche est ronde, souple et légèrement mentholée.



Accompagnement

Ce vin accompagne parfaitement les asperges, les fruits de mer et le fromage frais.



Temperature de Service

Entre 8 et 10°C



MENETOU-SALON

LE GRAND ARGENTIER

D'une belle couleur rubis, ce Menetou rouge est une friandise en bouche : il est à la fois souple et gouleyant. Tout en finesse, il rappelle les succulentes baies du raisin de Pinot noir, qui se distinguent par leur bouquet de fruits rouges. Source de plaisir, ce vin vous comblera sur trois années de vieillissement.



LE VIGNOBLE

Le vignoble de Menetou-Salon s'étend sur 330 hectares de collines, planté sur des sédiments calcaires propices à l'expression des arômes de Pinot noir.

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sédiments calcaires datant du Jurassique.

LA VINIFICATION

Vendange à la main - Saignée de 20% après 12 heures de macération. Macération d'environ 8 jours à 25 - 30°C. Deux remontages quotidiens. Fermentation malolactique en cuve inox - Elevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille qui se fait en juin de l'année suivant la récolte.

DÉGUSTATION

D'une couleur rubis, ce Menetou-Salon rouge présente des arômes de fruits rouges (cerise et framboise). En bouche, c'est une sensation de souplesse fraîche et enveloppante qui prédomine, accompagnée d'une expression tannique tout en finesse.



Accompagnement

Tout le long d'un repas, sur des viandes ou sur du poisson.



Temperature de Service

Entre 13 et 15°C



SANCERRE BLANC

LE GRAND ROCHOY

Issue des vignes les plus enracinées du Domaine du Rochoy, cette prestigieuse sélection dévoile une élégance et un caractère très singuliers. Un vin d'une garde exceptionnelle.



LE VIGNOBLE

Ce Sancerre est issu des 2,5 hectares de vieilles vignes du Domaine du Rochoy. Le terroir silex, le faible rendement et la vinification en fûts de chêne (50 % de la production) donnent un grand vin de Loire complexe, riche et raffiné.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Sol caillouteux riche en silex

LA VINIFICATION

Vendanges à la main - Pressurage pneumatique - Débourageage statique à froid - Fermentation en cuves inox (50%) et en fûts de chêne (50%) avec contrôle des températures et sans levurage - Pas de fermentation malolactique - Elevage sur lies fines pendant 11 mois - Bâtonnage régulier les 6 premiers mois - Elevage en bouteilles durant 9 mois minimum avant la mise en vente.

DÉGUSTATION

D'une grande finesse aromatique, le "Grand Rochoy" étonne par son amplitude, sa personnalité et son équilibre savoureux. Aux notes de fruits jaunes s'ajoute une délicieuse pointe poivrée.

RÉCOMPENSES

- Millésime 2021 -
92/100 - Wine Enthusiast

- Millésime 2020 -
93/100 - Wine Enthusiast
93/100 - Robert Parker Wine Advocate

- Millésime 2019 -
95/100 Editors' Choice - Wine Enthusiast
2 étoiles - Guide Hachette

- Millésime 2018 -
93/100 - Wine Enthusiast



Accompagnement

Avec les mets les plus raffinés tels que le homard grillé, le turbot rôti ou la langouste. Egalement excellent sur des viandes blanches ...



Température de Service

Entre 12 et 14°C



Vieillesse

5 à 10 ans

www.laporte-sancerre.com



SANCERRE BLANC
LE ROCHOY

Le terroir, c'est l'empreinte d'un vin. Le Rochoy, issu d'un coteau très singulier aux pierres tranchantes de silex, offre une vaste mosaïque d'arômes. Sa minéralité très délicate et exclusive signe toute la beauté de ce vin.
« Quand finesse et élégance riment avec virilité. »



LE VIGNOBLE

Le Rochoy est un coteau unique dans le Sancerrois. C'était autrefois une carrière gallo-romaine appelée "Rochetum". Les pierres de silex qui jonchent le sol accumulent la chaleur le jour et la restituent la nuit. Le sous-sol, composé de silex donne à cette cuvée toute sa minéralité. La maturation des raisins y est rapide et donne un Sancerre blanc d'exception.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Sol très caillouteux de silex

LA VINIFICATION

La récolte à la main préserve les raisins. Un pressoir pneumatique permet d'extraire doucement les jus. Les moûts sont ensuite débourbés naturellement grâce au froid. Puis, la fermentation alcoolique se déroule avec les levures naturelles du raisin à des températures comprises entre 15°C et 18°C pendant 15 jours environ. Ceci permet de conserver tous les arômes de fruits, et sa très belle minéralité liée au terroir. Les particules les plus grossières sont éliminées et les plus fins sont conservés pour pratiquer le bâtonnage jusqu'à la mise en bouteille, ce qui donne de l'ampleur et du volume.

DÉGUSTATION

La robe se caractérise par sa couleur jaune pâle avec des reflets argentés. Le vin est cristallin et limpide. Le nez exprime de belles fleurs blanches et des fruits à chair jaune bien mûrs avec une pointe d'angélique (petit fruit confit). La bouche présente une belle fraîcheur très expressive et équilibrée. La minéralité du silex ressort avec un léger fumé en bouche. Le Rochoy développe une superbe ampleur et une étonnante générosité.

RÉCOMPENSES

- Millésime 2021 -
93/100 Cellar Selection - Wine Enthusiast
92/100 - Wine Advocate Robert Parker
- Millésime 2020 -
93/100 - Wine Enthusiast
- Millésime 2019 -
93/100 - Wine Enthusiast



Accompagnement

Poissons, crustacés nobles : papillotes de langouste aux trois agrumes, carpaccio de noix de Saint-Jacques...



Température de Service

Entre 11 et 12°C



Vieillesse

4 à 7 ans



POUILLY-FUMÉ

LES DUCHESSES

Prenant toute son authenticité dans les tranchantes pierres de silex, ce Pouilly-Fumé se caractérise par une composition aromatique soulignée par des nuances minérales. Ce vin, aux notes de « pierre à fusil », allie agréablement suavité et fraîcheur.



LE VIGNOBLE

Ce Pouilly-Fumé est issu des coteaux des prestigieux villages vignerons de Saint-Laurent L'Abbaye et de Saint-Père. Ces coteaux, constitués d'un mélange de calcaire et de silex, bénéficient d'un ensoleillement optimal.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Sol argileux riche en cailloux

LA VINIFICATION

Débourbage statique à basse température - Fermentation entre 15 et 20°C dans des cuves inox pendant une dizaine de jours Pas de fermentation malolactique - Elevage du vin sur ses lies fines pendant 5 mois - Mise en bouteilles sous azote - Utilisation de bouchons naturels - Elevage durant un mois minimum avant commercialisation.

DÉGUSTATION

D'aspect or à reflets verts, ce grand vin de Loire présente des arômes fins et développés d'agrumes mêlés de senteurs de pierre à fusil. En bouche, l'attaque nette et légère laisse place à une rondeur bien équilibrée accompagnée d'une belle fraîcheur soutenue par des notes d'agrumes. C'est ensuite l'élevage en bouteilles qui confère au Pouilly ses arômes de "fumé".

RÉCOMPENSES

- Millésime 2021 -
91/100 - Wine Enthusiast
- Millésime 2018 -
92/100 - Wine Enthusiast
- Millésime 2017 -
Médaille d'Argent - Sommelier Wine Award



Accompagnement

Poissons fumés, crustacés ou viandes blanches.



Temperature de Service

Entre 10 et 12°C



Vieillessement

2 à 3 ans



SANCERRE BLANC LES GARENNES

« Les Garennes » est une cuvée parcellaire intimement liée depuis les strates Oxfordiennes, à son sol argilo-calcaire et à sa nature. Cette parcelle de 2 hectares est cultivée comme un petit jardin pour offrir un vin racé d'une belle rondeur. « Pas de faux prétextes, nous parlons vrai avec un vin sincère et précis. »



LE VIGNOBLE

Les Garennes est une parcelle de 2 hectares exposée sud-ouest sur la commune de Vinon. Le terroir de « Caillotes » (grosses pierres calcaire) sur lesquelles reposent les vignes de Sauvignon Blanc, ont un fort pouvoir de réverbération de la lumière du jour. La maturité des baies y est donc homogène et rapide pour donner ce Sancerre blanc floral aux notes épicées.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Marnes kimméridgiennes



LA VINIFICATION

Tout commence lors de la « tournée des vignes », par la dégustation des baies. Nous déterminons ainsi la date de vendange pour une maturité optimale. Acheminés dans notre chai gravitaire, les raisins sont pressés lentement pour une extraction tout en douceur. Seul les premiers jus, les plus qualitatifs, servent à l'élaboration de cette cuvée. Enfin, l'élevage de neuf mois sur lies fines en cuve inox, procure à notre Sancerre « Les Garennes » toute la quintessence de son terroir.

MILLESIME 2020

D'une grande persistance aromatique, « Les Garennes » offre des parfums de lys, de pêche de vigne et d'abricot soutenues par des notes anisées et de réglisse. En bouche, s'expriment de délicats arômes de fleurs d'acacia, de poire et de miel. Les Garennes 2020 est un vin à la fois incisif et dense avec une finale longue et crayeuse.

Degrés : 14,5 % vol.

RÉCOMPENSES

- Millésime 2019 -
93/100 - Wine Enthusiast



Accompagnement

Tous les nobles produits de la mer (filet de turbot légèrement rôti et ses petits légumes, coquilles Saint-Jacques marinées au gingembre, ...) ou sur des viandes blanches racées et gouteuses (volailles, veau).



Température de Service
Entre 11 et 13°C



Vieillesse
6 à 8 ans



SANCERRE BLANC

LES GRANDMONTAINS

L'expression même du terroir d'argile riche en cailloux révèle un Sancerre blanc d'une grande fraîcheur : l'âme du Sauvignon blanc à l'état pur. De par sa finesse et sa rondeur, il vous séduira sur vos meilleurs mets.



LE VIGNOBLE

Au 12ème siècle, Etienne, Comte de Sancerre, a donné une pente située dans Ménétréol à l'ordre religieux des Grandmontains. Avertis de la qualité exceptionnelle du sol, ils ont développé la viticulture sur ce coteau. Le domaine Laporte possède une vigne de 4.8 hectares située au cœur de cette parcelle dont la terre se compose d'argile riche en cailloux.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Sol argileux riche en cailloux

LA VINIFICATION

Après la pression pneumatique et après le débourage à basse température, le vin fermente dans des cuves en acier inoxydable entre 18°C et 20°C. Aucune fermentation malolactique n'est réalisée, le vin est alors élevé sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteille en juin.

DÉGUSTATION

Le Sancerre blanc "Les Grandmontains" est caractérisé par des arômes délicats de fruits mûrs et de fruits exotiques comme la mangue. En bouche, l'équilibre est remarquable. Ce vin a une structure ronde, veloutée et soyeuse, et exprime en fin de bouche une fraîcheur mentholée. Au palais, la note finale est longue et élégante.

RÉCOMPENSES

- Millésime 2021 -
Médaille de Bronze - Decanter
- Millésime 2019 -
Médaille d'Or - Concours Mondial du Sauvignon Blanc
- Millésime 2018 -
1 étoile - Guide Hachette



Accompagnement

Poissons fumés, crustacés et viandes blanches.



Température de Service

Entre 10 et 12°C



Vieillesse

3 à 6 ans



SANCERRE ROSÉ

LES GRANDMONTAINS

La séduction, dans ce rosé, réside dans le coup de foudre entre sa couleur légèrement saumonée et ses arômes croquants et délicats. Sa fraîcheur et sa délicatesse signent la beauté d'un grand terroir.



LE VIGNOBLE

Ce vin provient d'un terroir où les vignes sont situées à la crête de coteaux exposés Sud, Sud-ouest. Cet emplacement privilégié donne un Sancerre que l'on aime savourer pour sa jeunesse et son fruit.

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sol calcaire de type « Caillottes »

LA VINIFICATION

La vendange se fait à la main puis elle est éraflée avant d'être mise en cuve - Tiré par saignée après 24 heures de macération, le Sancerre rosé fermente ensuite entre 18 et 20°C pendant 8 jours - Pas de fermentation malolactique - Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille courant avril.

DÉGUSTATION

Avec une robe saumon, le Sancerre rosé « Les Grandmontains » possède un nez fin de raisin et de fruits exotiques. En bouche, il procure une sensation de fraîcheur tout en souplesse.



Accompagnement

Idéal avec des grillades, des viandes froides et la cuisine asiatique.



Température de Service

Entre 10 et 13°C



Vieillessement

2 à 3 ans





SANCERRE ROUGE

LES GRANDMONTAINS

Outre sa couleur pourpre, vous apprécierez sa souplesse et ses tanins soyeux.
Un véritable hommage au Pinot noir dans un style tendre et gourmand.



LE VIGNOBLE

Ce vin provient d'un terroir où les vignes sont situées à la crête de coteaux exposés Sud, Sud-ouest. Cet emplacement privilégié donne un Sancerre que l'on aime savourer pour sa jeunesse et son fruit.

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sol calcaire de type
« Caillottes »

LA VINIFICATION

Vendanges à la main - Macération pendant 8 jours environ entre 25 et 30°C - Deux remontages quotidiens - Fermentation malolactique en cuves inox - Elevage en cuves jusqu'à la mise en bouteilles courant juin de l'année suivant la récolte - Mise en bouteilles (exclusivement bouteilles lourdes teintées) sous vide - Utilisation de bouchons naturels - Elevage durant un mois minimum avant commercialisation.

DÉGUSTATION

D'une couleur rubis, le Sancerre rouge "Les Grandmontains" présente des arômes de fruits rouges friands (cerise - framboise). En bouche, c'est une sensation de souplesse et de fraîcheur enveloppante qui accompagne les fruits rouges. L'expression tanique tout en finesse lui confère une grande élégance.

RÉCOMPENSES

- Millésime 2020 -
93/100 - Wine Enthusiast

- Millésime 2019 -
Médaille d'Argent - Concours Challenge Millésime Bio

- Millésime 2015 -
89/100 - Wine Enthusiast



Accompagnement

Tout le long d'un repas, sur des viandes ou du poisson.



Température de Service

Entre 13 et 15°C



Vieillesse

3 à 6 ans

www.laporte-sancerre.com



QUINCY

LES NIORLES

Cette appellation confidentielle jouit de parcelles de vignes particulièrement bien exposées et bordant le Cher. Ce Sauvignon Blanc nous frappe par sa fraîcheur et sa pureté. Ses notes d'agrumes se marient merveilleusement bien avec des spécialités de l'Océan. En bouche, ce vin offrant une structure bien équilibrée présente une subtile vivacité. Un Sauvignon Blanc parmi les plus grands.



LE VIGNOBLE

Ce vignoble de 166 ha est situé à l'ouest de Bourges sur les rives du Cher. L'appellation produit exclusivement des vins blancs issus de Sauvignon. Le vignoble est planté sur des terrasses de sable et de graves qui permettent au raisin de mûrir plus rapidement.

CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Sable reposant sur des terrasses calcaires

LA VINIFICATION

Après un débouillage statique à basse température, ce vin fermente entre 15 et 20°C dans des cuves inox pendant une dizaine de jours. Pas de levurage ni fermentation malolactique, mais élevage du vin sur ses lies fines pendant 3 mois avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Vif et plein à la fois, notre Quincy « Les Niorles » s'apprécie pour sa jeunesse et ses notes fruitées. Légèrement perlant en fin de bouche, il laisse une sensation de fraîcheur incomparable.



Accompagnement

Ce vin accompagne parfaitement les asperges, les fruits de mer. C'est aussi un excellent vin d'apéritif.



Température de Service

Entre 8 et 10°C



SANCERRE ROUGE LES ROYAUX

Par ses nuances de rubis et de grenat, ce Pinot noir 100% silex, vous comblera par l'élégance de ses arômes subtils et puissants. La complexité des « Royaux » tutoie l'excellence dans le royaume des Sancerre rouges.



LE VIGNOBLE

Issu d'une parcelle de silex située dans le prolongement du « Rochoy », notre Sancerre rouge "Les Royaux" bénéficie d'un terroir exceptionnel. L'exposition plein sud permet une maturation optimale.

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sol argilo-siliceux

LA VINIFICATION

Vendanges à la main - Fermentation et macération en cuves inox pendant 15 jours - Deux remontages et deux pigeages par jour afin d'extraire un maximum de couleur et de tanins - Fermentation malolactique et élevage en fûts de chêne (100%) pendant 12 mois minimum - Elevage en bouteilles durant 6 mois minimum.

DÉGUSTATION

D'une couleur rouge grenat, ce Sancerre rouge développe des parfums de fruits confits. Ceux-ci sont accompagnés d'arômes torréfiés avec une pointe d'épices. En bouche, la réglisse accompagne la fraise et la vanille. Les tanins sont fondus et lui confèrent une élégante structure.

RÉCOMPENSES

- Millésime 2019 -
88/100 - Wine Advocate
- Millésime 2011 -
15/20 - La RVF n°605
- Millésime 2009 -
89/100 - Wine Enthusiast



Accompagnement

Avec des viandes rouges, gibiers à plumes ou volailles fermières.



Température de Service

Entre 15 et 18°C



Vieillesse

8 à 12 ans