Sancerre Blanc "Les Garennes" Bio, Domaine Laporte



Ce Sancerre Blanc bio incarne l'alliance parfaite entre minéralité et élégance florale, né d'une parcelle de 2 hectares exposée sud-ouest sur un terroir de caillottes calcaires. Ce vin, cultivé comme un jardin et certifié Ecocert, séduit par sa précision et son caractère racé, offrant une expérience gustative à la fois virile et délicate, idéale pour les amateurs éclairés en quête d'authenticité et de complexité.

Origine: Issu d'un sol de caillottes calcaires à Vinon, ce vignoble bénéficie d'une exposition sud-ouest et d'un fort pouvoir de réverbération de la lumière, assurant une maturité homogène des baies. Le climat océanique tempéré de la Loire et la biodiversité du site, anciennement boisé, enrichissent le Sauvignon Blanc de nuances uniques, entre fraîcheur et profondeur.

Vinification: La récolte est suivie d'un pressurage pneumatique à basse pression et d'un débourbage statique à froid. La fermentation s'effectue avec des levures indigènes sélectionnées pour chaque parcelle, suivie d'un élevage de 9 mois sur lies fines en cuves inox, préservant ainsi toute la pureté et la richesse du terroir.

Dégustation: Sa robe or aux reflets argentés révèle un nez généreux où se mêlent des notes crayeuses, des agrumes frais et une pointe de zeste d'orange. En bouche, il déploie une belle générosité entre l'orange amère, des touches florales d'acacia et une longue persistance minérale, signant une complexité rare pour un Sancerre.

Potentiel de garde: il peut se conserver 6 à 8 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Il accompagne à merveille un filet de turbot légèrement rôti et ses petits légumes, ou des coquilles Saint-Jacques marinées au gingembre. Son équilibre frais et sa structure minérale en font aussi un partenaire idéal pour des volailles fines ou un veau en sauce légère.