Jean Pabiot et Fils

Propriétaires - Viticulteurs

SANCERRE BLANC
La Merisière 2023

Les vins de La Merisière sont rigoureusement sélectionnés à la propriété par Alain et Jérôme PABIOT

Fruité | Frais | Minéral

LA VINIFICATION

Cépages: 100% Sauvignon Blanc
Terroir : Argilo-calcaire (Caillottes...) et silex, sur les villages de Chavignol et Sury-en-Vaux. Vignes de 25 ans en moyenne.
Garde : 5 ans.
Degré d'alcool : 13% Vol.

Vinification : Fermentations en cuves inox, avec régulation des températures (à 20°C). Élevage sur lies fines de 3 mois, puis assemblage des vins des différents terroirs pour l'équilibre et l'élégance.

Élevage : 6 mois en cuve inox.

LA DEGUSTATION

Robe d'un bel or clair.

Nez bien expressif sur des notes d'agrumes (pamplemousse, écorces d'orange...).

La bouche est gourmande, texturée avec une belle fraîcheur, sur des arômes de fruits mûrs et se distingue par une belle minéralité.

Ce Sancerre blanc peut être servi seul. Il accompagne délicieusement les entrées, fruits de mer, poissons et certains fromages notamment de chèvre...
Servir à environ 12°C.

LES SANCERRE **LA MERISIERE ROSE ET ROUGE** de cépage Pinot noir sont récoltés sur les villages de Verdigny et Sury-en-Vaux. Égrappage dès la récolte. Pressurage direct pour les rosés. Macération de deux semaines environ pour les rouges. Pour l'expression des arômes fruités (notamment fruits rouges), ils sont vinifiés en cuves. Enfin ils sont mis en bouteilles à la propriété.

Le Sancerre rosé est idéal avec les entrées, poissons, volailles, fromages... Le servir à 10-12°C.
Servez le Sancerre rouge avec des charcuteries, viandes en sauce, volailles, fromages ... à 16°C.

Format disponible :
75cL

+33 (0) 3 86 39 10 25
info@jean-pabiot.com
www.jean-pabiot.com
9 rue de la Treille, Les Loges, 58150 Pouilly-Sur-Loire, France