

# Sancerre Blanc 2021

## La Merisière

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



**Cépage :** Sauvignon Blanc

**Terroirs :** Argilo-calcaire (Caillottes...) et silex sur les villages de Chavignol et Sury-en-Vaux. L'âge des vignes est de 25 ans en moyenne.

### Environnement

Pour le respect de l'environnement les vignes sont conduites en lutte raisonnée.

### Vinification

Les fermentations ont lieu en cuves inox, avec régulation des températures (à 20°C). L'élevage sur lies fines de trois mois, puis l'assemblage des vins des différents terroirs lui apportent équilibre et élégance.

### Accords

Ce Sancerre blanc peut être servi seul. Il accompagne délicieusement les entrées, fruits de mer, poissons et certains fromages notamment de chèvre...

### Garde et service

Prêt à boire, à déguster dans les 5 ans suivant la récolte.  
Servir à environ 12°C.

### Sancerre Blanc « La Merisière » 2021

D'abord minéral, le nez s'ouvre avec élégance sur des notes d'agrumes... Bouche gourmande, ample avec de la fraîcheur, qui exprime bien les arômes olfactifs : agrumes, pêche, ... avec une finale fruitée.

LES SANCERRE LA MERISIÈRE ROSE ET ROUGE de cépage Pinot noir sont récoltés sur les villages de Verdigny et Sury-en-Vaux. Egrappage 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.