



SANCERRE BLANC

## LES GRANDMONTAINS

### LE VIGNOBLE

Au 12<sup>ème</sup> siècle, Etienne Comte de Sancerre a donné en cadeau une pente située dans le village de Ménétréol à l'ordre religieux des Grandmontains. Avertis de la qualité exceptionnelle du sol, ils y ont développé la viticulture. Le Domaine Laporte y travaille 4.8 hectares au cœur de ce lieu-dit dont la terre se compose d'argile riche en cailloux.

### CÉPAGE

Sauvignon Blanc

### TERROIR

Sol argileux riche en cailloux

### LA VINIFICATION

- Pressurage pneumatique à basse pression
- Débourage statique à froid
- Fermentation avec une sélection de levures propres à chaque parcelle du domaine
- Elevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille

### DÉGUSTATION

Ce vin présente une robe jaune pâle et limpide aux reflets dorés.

Au nez, les arômes délicats de fruits mûrs se mêlent à la minéralité du terroir et de subtiles notes iodées.

La bouche, ronde et enveloppante, est marquée par la finesse de la rose et des notes gourmandes de nougat.



#### Accompagnement

Poissons fumés, crustacés et viandes blanches.



#### Température de Service

Entre 10 et 12°C



#### Vieillessement

3 à 6 ans

### RÉCOMPENSES



Millésime 2023  
James Sucking - 92/100 pts

Millésime 2021  
Robert Parker's Wine Advocate - 89/100 pts  
Decanter - 88/100 pts