



VILLEBOIS

SANCERRE - POUILLY FUMÉ - TOURAINE



“Caillottes, Terres Blanches & Argilo-siliceuses
Sancerre Multiple, Sancerre unique
Sancerre de Villebois, notre interprétation.”

Description générale:

Le VILLEBOIS SANCERRE est issu de l'alliance des Terroirs.

Intense au nez comme en bouche, il offre une subtile palette aromatique allant des agrumes (zeste de citron) aux arômes végétaux (bourgeon de cassis, groseille à maquereaux). A la fois riche et complexe, le VILLEBOIS SANCERRE est une référence pour les amateurs de « vins de terroirs ».

The VILLEBOIS SANCERRE is a cuvée made from the famous Sancerre Terroirs.

It has an intense bouquet and a flavorful palate, it burst with lots of ripe fruits flavors and vegetal aromas. A new world style Sancerre, yet true to its unique Terroirs.

Appellation / Appellation: Appellation Sancerre Contrôlée

Couleur / Color: Blanc / White

Cépage / Variety: 100% Sauvignon Blanc

Style / Style: Sec (<2gr S.R.) et Non Boisé / Dry (<2gr R.S.) and un-oaked

Alcool / Alcohol: 12,5%

Notes de Dégustation / Tasting Notes:

Couleur jaune-verte pâle. Un nez intense sur des notes végétales (bourgeons de cassis) et de fruits exotiques. Une bouche aromatique, souple et puissante. Une très belle longueur en bouche soulignée par des arômes de groseille à maquereaux.

Green-yellow pale color. Intense vegetal and citrus aromas on the nose. An unctuous, yet powerful palate. The intense gooseberry flavors are complimented by a long lasting finale!

Vignoble / Vineyard:

Les raisins sont cultivés sur les pentes douces des 3 Terroirs Sancerrois: les Caillottes (argilo calcaire+pierres), les Terres Blanches (argilo calcaires) et les Argiles à Silex.

The grapes are grown on the famous hilly slopes composing the 3 Terroirs of Sancerre : Caillottes (stones and clay), Terres Blanches (clay) and Silex (flints)

Procédé de vinification / Winemaking process:

Les raisins sont rapidement transportés au chai pour éviter toute macération puis ils sont pressés délicatement dans un presseur pneumatique. Les jus de raisin sont vinifiés traditionnellement en cuve inox pendant 7 à 15 jours.

The grapes are quickly transported to the winery to minimize skin contact before gentle pressing into a pneumatic press. The grape juices are fermented traditionally in stainless steel tanks during 7 to 15 days.

Elevage / Ageing:

L'élevage se fait en cuve inox, sur lies fines pendant une durée de trois à six mois avant son assemblage puis sa mise en bouteille au printemps suivant les vendanges.

The newly made wine is aged on its fine lees in stainless steel tanks during at least 6 months. It is then blended and bottled in the spring following the harvest.

Récompenses / Accolades:

- Médaille d'Or (Gold) - Concours Mondial du Sauvignon BORDEAUX – Avril 2014
- Médaille d'Argent (Silver) – Concours Mondial de BRUXELLES – Mai 2014
- Médaille d'Argent (Silver) – Citadelles du Vin BORDEAUX – Mai 2014
- Recommendation – International Wine Challenge LONDON – Mai 2014
- Recommendation - Decanter World Wine Award LONDON – Mai 2014

Accords mets-vins:

Excellent en apéritif.

Il s'apprécie avec des fruits de mer ou bien

encore avec des

merveilleux fromages de

chèvre de Val de Loire

(Crottin de Chavignol,

Selles sur Cher, Sainte

Maure de Touraine)

Food pairing:

Great to enjoy as an

apéritif. Goes very well

with oysters or

lobster but excellent with

goatcheeses from the

Loire Valley.

(Crottin de Chavignol,

Selles sur Cher, Sainte

Maure de Touraine)