

Fiche Technique

Domaine de Terres Blanches



Sancerre Blanc



Véritable incarnation de la volonté de la Famille Saget de produire de grands vins, le Domaine de Terres Blanches est le symbole de l'attachement qualitatif qui anime la famille depuis plusieurs générations. Telle une pierre précieuse à l'état brut, il aura fallu l'intervention avisée des hommes pour parvenir à tirer la quintessence des magnifiques terroirs dont dispose le Domaine. C'est grâce à un travail exigeant sur la vigne et les sols que le domaine est aujourd'hui en mesure de révéler l'expression minérale si particulière des blancs et la délicatesse de ses rouges.



Le vignoble de 12 hectares en Sancerre blanc est composé principalement de parcelles situées sur les communes de Bué ainsi que Sancerre et Amigny. Le terroir, à prédominance calcaire, est constitué de sols de caillottes, calcaire dur typique du Sancerrois et de Terres Blanches. Après un débouillage serré à froid, le moût clair fermente en cuves thermo-régulées pendant 20 jours. Le vin est ensuite élevé en cuves sur lies fines durant 6 mois.



100 % Sauvignon Blanc

Robe : Jaune clair.



Nez : Les arômes s'expriment sur des notes florales et des pointes d'agrumes.

Dégustation : Ce vin friand a une longue persistance sur les agrumes tels que citron, le lime et une belle tension qui anime les papilles.



Idéal avec des coquillages, des fruits de mer, des sushis ou une omelette au fromage de chèvre.

Potentiel de garde : environ 5 ans.



Fiche Technique

Domaine de Terres Blanches



Sancerre Le Vallon Blanc



Véritable incarnation de la volonté de la Famille Saget de produire de grands vins, le Domaine de Terres Blanches est le symbole de l'attachement qualitatif qui anime la famille depuis plusieurs générations. Telle une pierre précieuse à l'état brut, il aura fallu l'intervention avisée des hommes pour parvenir à tirer la quintessence des magnifiques terroirs dont dispose le Domaine. C'est grâce à un travail exigeant sur la vigne et les sols que le domaine est aujourd'hui en mesure de révéler pleinement l'expression minérale si particulière des blancs et la délicatesse de ses rouges.



Ce vin provient d'une parcelle « Le Vallon » dont la superficie est de 2ha76a. L'âge moyen des vignes, plantées sur des sols de caillotes, est de 25 ans. A l'issue d'un pressurage tout en douceur, cette sélection parcellaire ramassée à la main fermente en cuve inox thermo-régulée pendant une vingtaine de jours. Le vin est élevé en cuve pendant 8 mois sur lies fines pour lui conférer gras et finesse. 5 à 10% est vinifié et élevé en fûts neufs et de 1 vin.



100 % Sauvignon Blanc

Robe : Jaune clair à reflet doré.



Nez : Ce vin intensément aromatique présente des arômes d'agrumes et de pêches blanches. Un nez très appétant !

Dégustation : En bouche, il est ample, gras et franc, terminant sur des notes minérales et une très belle longueur. Un "cru" du sancerrois.



Idéal sur les poissons grillés, le crottin de Chavignol, les brochettes de poulet tandoori ou les sashimis.

Potentiel de garde : environ 8 ans.

Fiche Technique

Domaine de Terres Blanches



Sancerre Rouge



Véritable incarnation de la volonté de la Famille Saget de produire de grands vins, le Domaine de Terres Blanches est le symbole de l'attachement qualitatif qui anime la famille depuis plusieurs générations. Telle une pierre précieuse à l'état brut, il aura fallu l'intervention avisée des hommes pour parvenir à tirer la quintessence des magnifiques terroirs dont dispose le Domaine. C'est grâce à un travail exigeant sur la vigne et les sols que le domaine est aujourd'hui en mesure de révéler pleinement l'expression minérale si particulière des blancs et la délicatesse de ses rouges.



Le petit vignoble du Domaine en Sancerre rouge est planté sur des sols de caillotes et de terres blanches. Il se situe sur la commune de Bué. Après être ramassés manuellement, les raisins sont entièrement éraflés et retriés une seconde fois sur tapis avant d'être mis en cuve. Les fermentations s'enclenchent après une macération pré-fermentaire à froid. L'extraction se fait par des pigeages et remontages avec une cuvaison courte de 15 jours. Une fois décuvés, les vins sont ensuite élevés pour moitié en cuve et en barriques de 2 à 3 vins.



100 % Pinot Noir

Robe : Rubis clair.



Nez : Le nez exprime des arômes de fruits rouges type framboise.

Dégustation : Le nez exprime des arômes de fruits rouges. La bouche est ferme et longue, avec de légers tanins fondus qui offrent au vin l'opportunité de quelques années de vieillissement.



Idéal sur un pigeon rôti ou un lapin grillé.

Potentiel de garde : environ 8 ans.