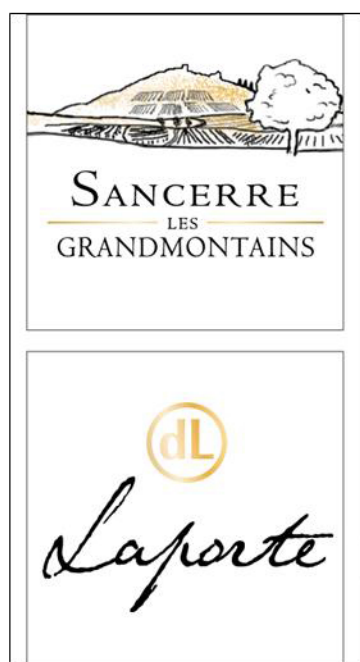




*La Pureté,
L'Excellence*



« Les Grandmontains » Sancerre blanc

L'expression même du terroir d'argile
riche en cailloux
révèle un Sancerre blanc
d'une grande fraîcheur : l'âme du Sauvignon
blanc à l'état pur.

De par sa finesse et sa rondeur,
il vous séduira sur vos meilleurs mets.

Le Vignoble

Au 12ème siècle, Etienne, Comte de Sancerre, a donné une pente située dans Ménétréol à l'ordre religieux des Grandmontains. Avertis de la qualité exceptionnelle du sol, ils ont développé la viticulture sur ce coteau. Le domaine Laporte possède une vigne de 4.8 hectares situés au coeur de cette parcelle dont la terre se compose d'argile riche en cailloux.

La Vinification

Après la pression pneumatique et après le débourage à basse température, le vin fermente dans des cuves en acier inoxydable entre 18°C et 20°C. Aucune fermentation malolactique n'est réalisée, le vin est alors élevé sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles en juin.

La Dégustation

Le Sancerre blanc "Les Grandmontains" est caractérisé par des arômes délicats de fruits mûrs et de fruits exotiques comme la mangue. En bouche, l'équilibre est remarquable. Ce vin a une structure ronde, veloutée et soyeuse, et exprime en fin de bouche une fraîcheur mentholée. Au palais, la note finale est longue et élégante.

- **CEPAGE :**
Sauvignon blanc.
- **TERROIR :**
Argile riche en cailloux.
- **TEMPERATURE DE SERVICE :**
Entre 10 et 12°C.
- **VIEILLISSEMENT :**
3 à 6 ans.
- **ACCOMPAGNEMENT :**
Poissons fumés, crustacés et viandes blanches.

Maison Laporte

Cave de La Cresle - Route de Sury-en-Vaux - BP34 - 18300 Saint-Satur (France)
www.laporte-sancerre.com / contact@laporte-sancerre.com
Tel. : + 33 (0)2 48 78 54 20 / Fax : + 33 (0)2 48 54 34 33