

# « Les Grandmontains » Sancerre blanc

*La Pureté.  
L'Excellence*

*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 12<sup>ème</sup> 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 cœur de cette parcelle dont la terre se compose d'argile riche en cailloux.

## 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.

**ACCOMPAGNEMENT** : Poissons fumés, crustacés et viandes blanches.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : Entre 10 et 12°C.

**VIELLISSEMENT** : 3 à 6 ans.



**CÉPAGE** : Sauvignon Blanc.



## La Vinification

Après la pression pneumatique et après le débouillage 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.

## Les notes

- Millésime 2014 -

**Epicure d'Or** - Magazine « L'Epicurien »

- Millésime 2013 -

**Médaille d'Argent** - Concours des vins de Bourges  
**92/100** - Magazine Allemand « Falstaff »

- Millésime 2012 -

**85/100** - Vino magazine  
**15,5/20** - Bettane & Desseauve  
**Médaille d'Or** - Concours Mondial de Bruxelles



**TERROIR** : Argile riche en cailloux.

Maison Laporte