

# Sancerre Blanc les Chassenoyys

Panseillot signifiant Coquelicot en patois Berrichon

## Spécificité

Nous élaborons cette cuvée à partir de vignes de sauvignon âgées de plus de 35 ans, plantées sur des sols argilo-calcaires appelés terre blanche. La récolte est manuelle et le vin fermenté grâce aux levures indigènes (naturellement présentent sur les raisins). Il est élevé pendant 12 mois en cuve sur ses lies de fermentation. Ce mode d'élevage permet d'élargir la palette aromatique et de « graisser » le vin.

## Caractéristiques

Pour un Sauvignon cette cuvée possède un nez discret, mais qui dévoile ensuite une succession de fruits fins et subtils, lui donnant une grande persistance olfactive.

En bouche, vous serez charmés par son équilibre parfait, tout en souplesse et en rondeur. Si vous ne cédez pas à ses charmes dès maintenant, vous pourrez conserver notre cuvée les Chassenoyys de 5 à 10 ans.

## Accords mets - vins

Ce vin trouvera parfaitement sa place en apéritif, sur des poissons en sauce, sur des fromages type Roquefort : il vous étonnera enfin en accompagnement de foie gras. La température idéale de dégustation est de 10-12°.

## Citations

Guide Hachette 2011 millésime 2008 et 2 étoiles au Guide Hachette 2007 millésime 2004

# White Sancerre les Chassenoyys

Les Panseillots means poppies in the dialect of Berry  
(Le Berry is the traditional name given to the region located in the center of France.)

## Viticulture and wine growing

This Sauvignon wine is issued from 35 years old vines, planted on clayey-chalky soils, the so called Terres Blanches. Grapes are handpicked. The must ferments on its natural yeasts.

Then the wine is being matured for 12 months in vats on its fine lees. This mode of maturation will enhance the variety of aromas endowed with fat

## Tasting notes

At first, this Sauvignon is fairly discreet. Then it offers a lingering bouquet of fine and subtle fruits.

In mouth, you will be charmed by this perfectly well balanced, supple and round wine. If you do not give in to its charms at once, you may keep Les Chassenoyys from 5 to 10 years.

## Food and wine pairing

This cuvée will be perfect as an aperitif. It will accompany fishes in sauce, or the typical Roquefort cheese. Last but not least, Les Chassenoyys will amaze you in accompaniment of foie gras.

The ideal temperature of tasting is 10-12 °.

## Distinction

Guide hachette distinctions: vintage 2008; vintage 2004, 2 stars