

<p>Sancerre les Panseillots Blanc</p> <p>Panseillot signifiant Coquelicot en patois Berrichon</p>	<p>White Sancerre Les Panseillots</p> <p>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.)</p>
<p>Spécificité</p> <p>Nos méthodes de culture, respectueuses de notre environnement ainsi que de nos sols nous permettent d'élaborer cette cuvée 100% Sauvignon, d'une grande finesse avec juste ce qui lui faut d'acidité pour révéler tous ses arômes.</p> <p>Elle est issue d'un assemblage à proportion égale des deux terroirs présents sur notre domaine : 50% sur sols calcaires appelés « caillottes » qui lui confèrent ses arômes et sa fraîcheur et 50% sur sols argilo calcaires appelés « terres blanches » qui lui donnent sa structure et sa rondeur.</p> <p>Les raisins sont récoltés mécaniquement, la vinification est thermo régulée (fermentation à 18°) ce qui permet de préserver au maximum la fraîcheur et les arômes du vin .</p>	<p>Viticulture and wine growing</p> <p>Our methods of viticulture, respectful of our environment as well as our grounds allow us to elaborate this 100 % Sauvignon fine vintage. It reveals aromas perfectly balanced by acidity.</p> <p>This wine is a blend of vines planted on both terroirs that cover our vineyard: 50% is issued from vines planted on pebbly limestone soils, the so-called Caillottes which confer to Les Panseillots typical aromas and freshness; 50% is planted on clayey-chalky soils, White Soils which give structure and roundness to this cuvée.</p> <p>Grapes are mechanically harvested. The wine making is thermo regulated (fermentation at 18 °) in order to preserve at most the freshness and the aromas of the wine.</p>
<p>Caractéristiques</p> <p>Le nez est typiquement Sauvignon avec ses arômes intenses, notamment d'agrumes.</p> <p>En bouche, vous retrouverez l'expression du nez avec des notes d'agrumes et une acidité parfaite.</p> <p>Notre cuvée les Panseillots blanc peut se garder jusqu'à 5 ans mais il est préférable de la déguster dans les 3 premières années si vous voulez profiter pleinement de sa fraîcheur.</p>	<p>Tasting notes</p> <p>The nose is very reminiscent of the Sauvignon flower and grape with intense aromas notably of citrus fruits.</p> <p>In mouth citrus fruits and a perfect acidity are expressed as well as in nose.</p> <p>Les Panseillots is a wine to keep 5 years but you would rather savour its freshness within the first 3 years.</p>
<p>Accords mets - vins</p> <p>Vous l'apprécierez particulièrement, servi à une température de 10-12°. En apéritif, sur fruits de mer, crustacés, poissons, fromage de chèvre (crottin de Chavignol).</p>	<p>Food and wine pairing</p> <p>You will particularly appreciate this wine at a temperature of 10 to 12°. As an aperitif along with seafood, fish and shellfish, and the famous goat cheese Crottin de Chavignol</p>
<p>Citations</p> <p>2 étoiles au Guide Hachette 2009 millésime 2007</p>	<p>Distinction</p> <p>Vintage 2007, 2 stars, Guide Hachette 2009.</p>