

L'Évasion des Sens

30/06/22



*Les bonnes fraises du
Périgord*

Que boire avec cette gourmandise ?

J'ai choisi un Sancerre, la cuvée Tradition Sancerre Blanc 2021 du Roc de l'Abbaye

Connu à la base pour ses vins en Pouilly-Fumé, le Domaine Roc de l'Abbaye est un domaine ayant toutes ses parcelles plantées sur le terroir Silex (parcelles de Ménétréol, Sancerre, Saint-Satur, Bannay et Thauvenay) lequel ne représente que 15% du vignoble Sancerrois. Ce terroir Silex est très recherché car il produit des vins au profil tendu, à la forte minéralité alliant la finesse et la puissance.

Passionné par la culture de la vigne et la vinification, Florian Mollet a entrepris la construction d'un chai moderne en 2000 sur le lieu historique du Domaine Mollet. Il présente pour cet été sa cuvée Tradition Sancerre Blanc 2021 du Roc de l'Abbaye.

La robe de ce vin est jaune pâle avec des reflets verts. Ses arômes flirtent avec les agrumes bien mûrs, les fruits exotiques et la poudre à fusil. Belle longueur en bouche sur une certaine et réelle complexité aromatique.

A boire entre 10 et 12 ° ; 19, 60 €, chez les cavistes et www.tresorsdebacchus.com



La cuvée Tradition du Roc de l'Abbaye en Sancerre Blanc 2021