



parisgourmand.com

Le 11/07/22

[Accueil](#) / [Vin Champagne & Cie](#) / Sancerre Blanc et Pouilly-Fumé Cuvées Tradition 2021



SANCERRE BLANC ET POUILLY-FUMÉ CUVÉES TRADITION 2021

Ancienne propriété de l'abbaye de Saint-Satur fondée au XII^e siècle par les moines Augustins, le domaine Roc de l'Abbaye est planté de parcelles de vignes idéalement situées sur les grands terroirs des appellations Sancerre et Pouilly-Fumé.

Ce domaine avec des vignes plantées sur un terroir au sol en silex, est aujourd'hui la propriété de l'habile artisan vigneron Florian Mollet.

SANCERRE BLANC ET POUILLY-FUMÉ CUVÉES TRADITION 2021 FLORIAN MOLLET : LE TOP DU GENRE !

« Le terroir Silex donne une personnalité unique aux vins du domaine, ce dont je suis très fier, en plus du travail méticuleux apporté en vigne et en cave. J'ai la grande chance de pouvoir donner vie à des vins de référence à Sancerre et Pouilly-Fumé. » dixit Florian Mollet.



A l'aube de été 2022, Florian Mollet nous dévoile 2 cuvées 'Tradition' : la cuvée Sancerre Blanc 2021 ainsi que son célèbre Pouilly-Fumé 2021.

Des vins blancs racés, aux arômes agrumés et gourmands portés par une acidité d'une élégance légendaire, qui nous ont beaucoup plus lors de la dégustation !

Pouilly-Fumé 2021 Cuvée Tradition du Roc de l'Abbaye

L'îlot de parcelles de ce Pouilly-Fumé se situe à proximité du hameau vigneron de Boisgibault (commune de Tracy sur Loire).

Le terroir de marnes apporte une texture dense et soyeuse à ce Pouilly Fumé.



Notes de dégustation :

Robe : de couleur jaune très pale traversée de reflets verts brillants.

Nez : intense, dominé par des notes minérales, d'agrumes et de sorbets

Bouche : marquée par un subtil équilibre entre le gras, la fraîcheur et la minéralité. Le retour aromatique est long et intense, marqué par les arômes de fruits exotiques.

Ce vin à servir entre 10 et 12 ° escortera parfaitement les fruits de mer, les poissons grillée, une cote de veau poêlée et des plats de légumes

Il est en vente 17,60€ départ cave, et également disponible chez les cavistes et sur le site www.tresorsdebacchus.com

Cuvée «Tradition» Sancerre Blanc 2021 du Roc de l'Abbaye

Les Sancerre Blancs du domaine sont issus des parcelles situées à Saint-Satur, Bannay, Ménétréol, Sancerre et Thauvenay ; un terroir Silex qui est le plus recherché car il produit des vins au profil tendu, avec une forte minéralité alliant finesse et puissance.

La vendange st faite avec Une sélection rigoureuse des raisins avant pressage à froid au domaine. Puis un élevage sur lies de 6 mois avec batonnage régulier permet de conserver toute la fraîcheur aromatique du cépage et d'apporter de la rondeur au vin.



Notes de dégustation :

Robe : de couleur jaune pâle nuancée de reflets légèrement verts.

Nez : marqué par une subtile harmonie entre les agrumes mûrs, les fruits exotiques, ainsi que des arômes de groseille à maquereaux et de pierre à fusil.

Bouche : avec une belle attaque souple tout en rondeur et une finale longue et fraîche qui révèle toute sa complexité aromatique du vin

Ce vin à servir entre 10 et 12 ° escortera parfaitement des huîtres, des couteaux en persillade, des linguines aux palourdes, les poissons grillés ou au beurre blanc, et même des fromages de chèvre frais ou affinés.

Il est en vente 19,60€ départ cave, et également disponible chez les cavistes et sur le site www.tresorsdebacchus.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

<https://www.parisgourmand.com/vins-champagnes-cie/sancerre-blanc-et-pouilly-fume-cuvees-tradition-2021.html>