



DOMAINE LAPORTE

Sancerre Le Rochoy 2023

44,75\$

* Prix de détail suggéré


Laporte

 Biologique

	Code produit	15302888
	Prix licencié	38.92\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée de la Loire
	Sous-région	Centre Loire
	Appellation	Sancerre
	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Depuis plusieurs générations, le Domaine Laporte, 21 hectares, a occupé une position de pionnier et a acquis une réputation pour la qualité de ses vins. Cette notoriété est le fruit de la rigueur, de la détermination et du savoir-faire des deux familles sancerroises passionnées qui s'y sont succédées.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe de couleur jaune pâle avec des reflets argentés. Le vin est cristallin et limpide. Le nez exprime de belles fleurs blanches et des fruits à chair jaune bien mûrs avec une pointe d'angélique (petit fruit confit). La bouche présente une belle fraîcheur très expressive et équilibrée. La minéralité du silex ressort avec un léger fumé en bouche. Le Rochoy développe un superbe ampleur et une étonnante générosité.

Accords avec homard et pétoncles

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Rochoy est un coteau unique dans le Sancerrois. C'était autrefois une carrière gallo-romaine appelée "Rochetum". Les pierres de silex qui jonchent le sol accumulent la chaleur le jour et la restituent la nuit. Le sous-sol, composé de silex donne à cette cuvée toute sa minéralité. La maturation des raisins y est rapide et donne un Sancerre blanc d'exception.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La récolte à la main préserve les raisins. Un presseur pneumatique permet d'extraire les jus. Les moûts sont ensuite débourbés grâce au froid et la fermentation alcoolique se déroule avec les levures naturelles du raisin à des températures comprises entre 15°C et 18°C pendant 15 jours. Ceci permet de conserver tous les arômes de fruits, et sa très belle minéralité.

CHRISTOPHE JALBY
(514) 604-2511
Montréal & Laurentides &
Outaouais

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Montréal & Estrie

ALIX BÉLANGER GAGNON
(581) 996-2643
Québec

MARIO DEMERS
(514) 409-6662
Montréal

MARC-ANDRÉ ROY
(514) 513-5361
Montréal

ÉTIENNE DUTIL
(514) 885-3447
Laval & Lanaudière &
Mauricie



- 93 Points -
James Suckling

