



LA VILLAUDIERE

Sancerre La Villaudière 2020

37,80\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	6,30\$
	Code produit	14741029
\$	Prix licencié	31.50\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📄	Désignation réglementée	Sans objet
📍	Région	Vallée de la Loire
🍇	Cépage(s)	Sauvignon Blanc
🍷	Couleur	Blanc
🩸	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Depuis quatre générations, elle reste inspirée par les mêmes valeurs : un attachement héréditaire au Val de Loire, une passion instinctive des terroirs et un respect inné des hommes et du travail.

Passion, intégrité et exactitude sont les maîtres mots qui animent les membres du domaine. Aujourd'hui, Jean-Marie REVERDY guidé par sa vocation, fait prospérer le domaine avec sa femme Catherine et ses deux fils.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin offre une robe limpide, jaune pâle aux reflets dorés. Le nez expressif associe les odeurs florales à celles des pêches blanches et des fruits exotiques (ananas, passion). Harmonieuse, la bouche réunit une attaque franche, une matière tenue par la fraîcheur et une tension finale longue et puissante, qui fait ressortir une belle minéralité.

Accords avec des huîtres, truite saumonée et fromage de chèvre.

NOTES SUR LE PRODUIT

Réparti sur 68 parcelles, le vignoble est âgé en moyenne d'une quarantaine d'années. Bénéficiant majoritairement d'une exposition sud, sud-est, la maturation y est progressive et régulière. La typicité du Sancerre résulte de l'assemblage des trois terroirs du Sancerrois: les Terres Blanches, les Caillottes et le Silex.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le pressurage est effectué au maximum dans les 3 heures qui suivent la vendange. Après un débouillage de 12 à 24 heures, le moût est placé en cuve inox thermo régulée où la fermentation s'effectue à une température comprise entre 15 et 20° C. A la fin de la fermentation, un premier soutirage est fait pour ôter les premières lies.

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

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Monterégie & 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

