



J. de Villebois

• Terres Blanches •

Issus de raisins cultivés sur les terroirs situés à l'Ouest du vignoble de Sancerre, ces sols Kimméridgiens (140-145M) sont identifiés comme les Marnes calcaires de «Saint Doulchard» et de «Buzançais». Ces sols sont constitués d'argiles en profondeur et de pierres blanches et plates à la surface. Le nom «Terres Blanches» provient du fait que ces pierres blanches recouvrent les sols donnant l'impression d'être 'blanc'. Ce terroir produit des vins riches et complexes parfaits pour les amateurs de grands vins blancs.

Made from grapes grown on the western soils of the Sancerre vineyard, these Kimmeridgian soils (140-145M) are identified as the calcareous Marls of « Saint Doulchard » and the Marls of « Buzançais ». The soils are made of deep clay and calcareous flat stones on the surface. Hence the name « Terres Blanches » meaning « White Earth » as the stones cover the top soils and give the impression of being a 'white land'. They produce generous long lasting wines that fully reveal their potential after 12 months.

Appellation : Appellation Sancerre Protégée

Couleur / Color : Blanc / White

Cépage / Variety : 100% Sauvignon Blanc

Millésime / Vintage : 2020

Style : Sec (<2gr S.R.) et très légèrement boisé / Dry (<2gr R.S.) and lightly oaked

Alcool / Alcohol : 12.5%

Température de service / Serving temperature : 8 - 10°C

Potentiel de garde / Ageing potential : 10 - 12 ans

Notes de Dégustation / Tasting Notes:

Jaune clair à reflets verts. Ciselée autour des agrumes et des notes variétales, le nez est intense. Ronde en attaque, ample tout en restant fluide, la bouche montre un très bel équilibre entre les saveurs avant de terminer sur de beaux arômes d'agrumes.

Sliced citrus fruits and primary Sauvignon Blanc notes, the nose is intense. Round in first sensation, ample but fluid, the palate is very well-balanced in different flavors and finishes on beautiful citrus fruits aromas.

Vignoble / Vineyard :

Les Terres Blanches présentes sur ce sol, transfèrent leur potentiel incroyable aux vignes qui y sont cultivées. Afin de préserver le caractère exceptionnel ce terroir, nous pratiquons une conduite raisonnée des sols tout au long de l'année. Cette cuvée « Terroir » est issue de nos plus belles parcelles de plus de 25 ans.

The « Terres Blanches », present on this soil, transfer their incredible potential to the vines. In order to preserve the exceptional character of this terroir, we practice sustainable soil management all year long. This « Terroir » cuvée is produced from our most beautiful plots over 25 years old.

Procédé de vinification / Winemaking :

Après avoir été dégustées, les baies sont cueillies à leurs maturités optimales. Elles sont ensuite délicatement pressées afin d'en extraire toute leur richesse aromatique. Le jus a ensuite été vinifié traditionnellement en cuves thermorégulées et également en fût de 228 Litres pour une infime partie (-5%).

The grapes are quickly transported to the winery to minimize skin contact before gentle pressing into a pneumatic press. The grape juices are fermented traditionally in stainless steel tanks during 7 to 15 days and also in oak barrels of 228 Litres for a tiny part (-5%).

Élevage / Ageing :

L'élevage de cette cuvée a été réalisé sur lies fines pendant 6 mois avec des bâtonnages réguliers. La mise en bouteille a été réalisée en novembre 2015 puis, le vin a reposé tranquillement dans nos caves jusqu'à ce qu'il atteigne sa maturité optimale de consommation.

The newly made wine is aged on its fine lees in stainless steel tanks during at least 6 months. It is then blended and bottled in the spring following the harvest.

J. de VILLEBOIS

Sancerre - Pouilly-Fumé - Touraine

SANCERRE

Cuvée Terroir

Terres Blanches



Accords mets-vins /

Food Pairing :

Ce vin sera excellent avec des Noix de Saint Jacques sautées au beurre et à la sauce soja, du poisson au citron, un émincé de poulet et du fromage de chèvre

The Terres Blanches Cuvée is greatly enjoyed with fried scallops butter and soy sauce, fish with lemon juice, sliced chicken, and goat cheese