



VILLEBOIS

SANCERRE - POUILLY FUMÉ - TOURAINE

Fruit de notre expérience dans les plus prestigieuses appellations du Centre Loire, notre cuvée « Distinction » est une cuvée haut de gamme élaborée avec passion par nos oenologues à partir de vieilles vignes de Sauvignon Blanc. Le bâtonnage hebdomadaire des lies fines pendant 6-8 mois structure la bouche de façon unique. Sa concentration et sa richesse font penser à certaines cuvées de Pouilly-Fumé ! Une cuvée iconique du Domaine qui se distingue par la générosité de ses arômes et sa minéralité.

Thanks to our extensive experience in the most prestigious appellations of the Upper Loire, our "Distinction" cuvée is a top-of-the-range cuvée developed with passion by our oenologists from old Sauvignon Blanc vines. The weekly stirring of the fine lees for 6-8 months structures the mouth in a unique way. Its concentration and richness are reminiscent of certain Pouilly-Fumé cuvées! An iconic bottle from the Domaine which stands out for the generosity of its aromas and its minerality.

Appellation/ Appellation: Vin de France

Couleur/ Color: Blanc/ White

Cépage/ Variety: 100% Sauvignon Blanc

Style/ Style: Sec (<2gr S.R.) et Non Boisé / Dry {<2gr R.S.} and unoaked

Alcool / Alcohol: 12%

Notes de Dégustation/ Tasting Notes:

Robe jaune pâle. Un nez intense d'agrumes et de fruits de la passion. Une bouche fraîche avec un volume équilibré. On y retrouve des arômes tropicaux et une belle longueur en bouche.

Pale yellow color. Intense nose of citrus and passion fruit. The mouth is fresh with a well balanced volume. The final is long with tropical notes lasting on the palate.

Vignoble / Vineyard :

Des vieilles vignes de Sauvignon Blanc plantées sur les collines qui dominent la Vallée du Cher. Des expositions Sud/Sud-Ouest sur des argiles à silex posées sur d'épaisses couches de Tuffeau (25 à 80m).

Old Sauvignon Blanc vines planted on the hills overlooking the Cher Valley. South / South-West exposure on flint clays laid on thick layers of Tuffeau (25 to 80m).

Procédé de vinification / Winemaking process :

Les raisins sont vendangés le matin lorsque les températures sont fraîches. Ils sont pressés dans un presseur pneumatique après avoir fait une macération pelliculaire de 12 heures. Les jus de raisin sont vinifiés en cuve pendant 7 à 15 jours.

The grapes are harvested in the morning when the temperatures are cool. The grape juices are extracted in a pneumatic press after having made a skin-contact maceration of 12 hours. The juices are fermented in stainless steel tanks for 7 to 15 days.

Elevage / Ageing :

L'élevage se fait sur lies fines pendant une durée de 6 à 8 mois. Comme en Bourgogne, les lies sont bâtonnées au moins une fois par semaine jusqu'à la mise en bouteille au printemps suivant les vendanges.

The aging is done on fine lees for 6 to 8 months. As in Burgundy, the lees are stirred at least once a week until bottling in the spring following the harvest.



Accords mets-vins:

Excellent avec un pavé de saumon grillé ou une poêlée de gambas.

--

Food pairing:

Excellent with grilled salmon or pan-fried prawns.

SAS VILLEBOIS • 43 rue de la Quézardière • 41110 SEIGY • France

Contact: Rose Bonvin - rose.bonvin@villebois.eu

TVA Intracommunautaire FR 32501001838 • N°accise FR007792E0224 • SIRET 50100183800017 • 4725Z

IBAN FR76 1440 6023 1083 3133 1260 118 • BIC AGRIFRPP844

www.villebois.eu