



CHATEAU DU NOZAY

SANCERRE

Château du Nozay

RÉCOLTE

2016



### Cépage

100% Sauvignon, le cépage par excellence au Domaine du Nozay

### Terroir

Le fameux terroir du Sancerrois dit « Terres Blanches ».

Nous restituons au terroir et à la vigne leur potentiel d'auto défense. Nous taillons, ébourgeonnons, palissons la vigne pour favoriser un micro- climat propice au bon état sanitaire de la vigne, entretenons le sol pour le plus grand bien de la biomasse et de la vigne, telles sont les tâches prioritaires du Domaine du Nozay... Observer, réfléchir, agir, attendre.

### Vinification & Elevage

Le raisin est vendangé par des petites mains dans les vignes les plus âgées du Domaine.

Le raisin est ensuite trié immédiatement sur une table de trie vibrante. Puis celui-ci est pressé par un pressoir pneumatique séquentiel suivi d'un programme très long en basse pression pour pouvoir en extraire un maximum de gras, d'arômes et de fruit.

Pour cette cuvée nous effectuons la vinification dans des fûts et une partie dans des cuves inox en forme de fût créant un vortex naturel pour que celle-ci dure le plus longtemps possible, ni levures, ni additifs superflus et ni thermorégulation . Que le temps fasse son oeuvre en étant malgré tout, surveillée de près.

La cuvée « Château du Nozay » peut exprimer ainsi la fraîcheur et la vivacité de ses vieilles vignes et de son terroir.,

Un nez qui se retrouve sur sa fleur blanche et agrume relevé très légèrement par le bois et en bouche on



CHATEAU DU NOZAY

SANCERRE

Château du Nozay

RÉCOLTE

2016

retrouve des saveurs de poire, une concentration et une acidité linéaire.

Tout le travail d'élevage du vin, de filtration et de mise en bouteilles est effectué par nos soins, au Domaine du Nozay.

### Dégustation

Une robe jaune doré, très lumineuse qui va permettre l'éblouissement de notre palais et libérera toute sa longueur en bouche, son gras, son fruit exotique, son acidité souple et sa structure de tanin naturel.

Saviez-vous que la forme du verre produit un effet sur notre perception du vin ? Celle-ci influe directement sur le comportement de ses molécules. En d'autres termes, vos perceptions olfactives et gustatives seront plus ou moins bonnes selon la forme du verre.

### Accords Mets & Vins

Il se déguste à l'apéritif ou en accompagnement de hors-d'oeuvre, charcuteries, coquillages, crustacés, poissons grillés ou en sauce et fromages de chèvre (crottin de Chavignol).

Le goût est une affaire très personnelle, on oublie que l'être humain sert de catalyseur pour chaque association. Les moments que nous vivons conditionnent la plupart du temps cette affaire de goût.