



DOMAINE DU NOZAY

## SANCERRE

RÉCOLTE

2016



### Cépage

100 % sauvignon, le cépage qui est roi au domaine du Nozay à Sancerre

### Terroir

Le fameux terroir du Sancerrois dit 'les Terres Blanches' tourné vers l'Agriculture Biologique et Biodynamique. Restituer au terroir et à la vigne son potentiel d'auto-défense. Engrais vert dans les vignes pour favoriser un micro climat, propice à un bon état sanitaire de la vigne. La masse verte doit alors être délicatement retournée afin que toutes les vies invisibles, alors pourvues d'oxygène, puissent se développer jusqu'à la roche mère et ainsi accueillir et nourrir les racines de la vigne et 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 issu de ces vignes est pressé par un pressoir pneumatique, ce qui a pour avantage de ne pas "bousculer" le raisin et donc d'obtenir un moût très propre. Les vinifications s'effectuent dans des cuves inox en forme de fût et en jarre en terre cuite créant un vortex naturel pour que celles-ci durent le plus longtemps possible, ni SO<sub>2</sub>, ni levures artificielles seulement les levures indigènes du raisin, ni additifs superflus et ni thermorégulation. Que le temps fasse son oeuvre en étant malgré tout, surveillées de très près.

Les vins du Domaine du Nozay à Sancerre expriment la fraîcheur, la vivacité de leur terroir et présentent un nez parfumé à souhait avec des notes florales, agrumes, franc et rond, doté d'une grande élégance et d'une belle longueur et en bouche on retrouve une grande concentration minérale du sauvignon avec des notes de fruits exotiques et d'une acidité équilibrée.

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



DOMAINE DU NOZAY

## SANCERRE

RÉCOLTE

2016

### Dégustation

Une robe brillante et intense aux reflets or distillant d'élégants et discrets arômes d'agrumes (pamplemousse rose, litchi et citron jaune) mais surtout de pêche jaune tranchée. D'une acidité idéale portée par une charpente admirablement structurée, ses notes rafraîchissantes de poire au sirop, lui procurent un agrément certain au palais.

Saviez-vous que la forme du verre produit un effet sur notre perception du vin? Celle-ci influe directement sur le comportement des molécules du vin.

En d'autres termes, votre perception olfactive et gustative sera plus ou moins bonne selon la forme du verre.

### Accords Mets & Vins

☒- Tout simplement en apéritif seul ou accompagné d'un crottin de chavignol, ou bien encore accompagné d'un plateau d'huitres.

- Gougères.
- Plateau de fruits de mer.
- Noix de Saint-Jacques poêlées, zestes de citron vert et copeaux de parmesan.
- Tartare de Saint-Jacques à la mangue.
- Tartare de saumon cru.
- Salade nordique.
- Salade d'asperges et langoustines.
- Salade de Chavignol.
- Friture de Loire.
  
- Escalope de poulet au curry.
- Rougets grillés.
- Escalope de saumon en papillote.
- Omelette aux girolles.
- Langoustines grillées.
- Andouillette à la graine de moutarde.
- Saumon au beurre blanc.
- Moules marinières.
- Thon grillé.
  
- Tous les fromages de chèvre frais ou bleus.
  
- Tarte aux mûres.
- Tarte aux abricots



DOMAINE DU NOZAY

## SANCERRE

---

RÉCOLTE

2016

- Mousse au chocolat.
- Salade de fruits.
- Crème caramel.

Le goût est une affaire très personnelle, on oublie que l'être humain sert de catalyseur pour chaque association. Cette affaire de goût est très souvent conditionnée par les conditions du moment.

Bonne dégustation.

Cyril de Benoist