



DOMAINE DU NOZAY

SANCERRE

Domaine du Nozay Le Paradis

RÉCOLTE

2019



Cépage

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

Terroir

Les marnes du kimméridgien.

Ce terroir, très riche en fossiles coquilliers, présente la particularité de blanchir en séchant d'où son nom local de « terres blanches ». Etant également collant et d'un accès très difficile quand il est humide, on le trouve aussi sous le vocable de « grosse terre ». Cette couche est une succession d'épaisseurs très irrégulières de marnes entrecoupées de bancs calcaires.

Restituer au terroir et à la vigne son potentiel d'auto-défense, par la culture BIO et BIODYNAMIQUE. 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 créant son propre vortex naturel pour que celles-ci durent le plus longtemps possible, ni SO2, ni levures artificielles seulement les levures indigènes du raisin, ni additifs superflus et ni thermorégulation.



DOMAINE DU NOZAY

SANCERRE

Domaine du Nozay Le Paradis

RÉCOLTE

2019

Vinification naturelle et vivante.

Que le temps fasse son oeuvre en étant malgré tout, surveillées de très près.

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

Dégustation

Le Paradis exprime la fraîcheur, la vivacité de son terroir. C'est le Paradis que vous avez en bouche. Il présente un nez parfumé à souhait avec des notes florales, agrumes, orange confite, épice, 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 majestueuse.

L'ensemble est rond et gourmand.

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.



DOMAINE DU NOZAY

SANCERRE

Domaine du Nozay Le Paradis

RÉCOLTE

2019

- 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.
- 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.

Température de service : 10 à 12°C en apéritif ou pour la dégustation et 12 à 14°C en accompagnement de mets.

Bonne dégustation.

Cyril de Benoist