DOMAINE DU NOZAY

SANCERRE

Domaine du Nozay La Marâtre

RÉCOLTE

2020

Cépage

100 % sauvignon, le cépage qui est roi au Domaine du Nozay

Terroir

Le Fameux terroir du Sancerrois dit 'les Terres Blanches'. Restituer au terroir et à la vigne son potentiel d'auto-défense. Tailler, ébourgeonner, palisser la vigne pour favoriser un micro climat, propice à un bon état sanitaire de la vigne, entretenir 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 issu de cette parcelle plantée entre 1998 et 2003 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 un vortex naturel pour que celles-ci durent le plus longtemps possible, ni levures, ni additifs superflus et ni thermorégulation. Que le temps fasse son oeuvre en étant malgré tout, surveillées de près.
Les vins du Domaine du Nozay 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 équilibré.
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

Domaine du Nozay La Marâtre

RÉCOLTE

2020

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.

DOMAINE DU NOZAY

SANCERRE

Domaine du Nozay La Marâtre

RÉCOLTE

2020

- Tarte aux mûres.
- Tarte aux abricots.
- Mousse au chocolat.
- Salade de fruit.
- Créme 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