

SANCERRE

LA MERISIERE

Jean Pabiot et Fils



LA MERISIERE: Les vins de La Merisière sont rigoureusement sélectionnés à la propriété par Alain et Jérôme PABIOT. Les terroirs sont argilo-calcaires (parfois avec "caillottes", pierres calcaires) et silex, majoritairement en coteaux. L'âge des vignes est de 25 ans en moyenne. Pour le respect de l'environnement les vignes sont conduites en lutte raisonnée.

LE SANCERRE **LA MERISIERE BLANC** est issu du cépage Sauvignon. Les fermentations ont lieu en cuves inox, avec régulation des températures (à 20°C). L'élevage sur lies fines de trois mois, puis l'assemblage des vins des différents terroirs lui apportent équilibre et élégance.

Le SANCERRE blanc "La Merisière" est l'assemblage des vins issus de la diversité de terroirs et de différents âges de vignes rencontrés sur les villages de Chavignol et Sury-en-Vaux.

LES SANCERRE **LA MERISIERE ROSE ET ROUGE:** de cépage Pinot noir, récoltés sur les villages de Verdigny et Sury-en-Vaux. . Egrappage dès la récolte. Pressurage direct pour les rosés. Macération de deux semaines environ pour les rouges. Pour l'expression des arômes fruités (notamment fruits rouges), ils sont vinifiés en cuves. Enfin ils sont mis en bouteilles à la propriété.



Sancerre blanc "La Merisière" 2019 :

Robe d'un bel or clair. Le nez s'ouvre avec élégance sur des notes d'agrumes, et de fruits mûrs...

Bouche gourmande, ample avec de la fraîcheur, qui exprime bien les arômes olfactifs : agrumes, pêche, abricot... avec une finale fruitée.

ACCORDS DES METS ET DE NOS VINS - CONSEILS PRATIQUES

Le Sancerre blanc peut être servi seul. Il accompagne délicieusement les entrées, fruits de mer, poissons et certains fromages notamment de chèvre... Il convient de le servir à la température d'environ 10-12°C.

Le Sancerre rosé est idéal avec les entrées, poissons, volailles, fromages... Le servir à 10-12°C. Servez le Sancerre rouge avec des charcuteries, viandes en sauce, volailles, fromages ... à 16°C.

Jean PABIOT et fils - 9 rue de la Treille - Les Loges - 58150 POUILLY-SUR-LOIRE - France
tél : +33.(0)3.86.39.10.25 fax : +33.(0)3.86.39.10.12 e-mail : info@jean-pabiot.com site : www.jean-pabiot.com