

# DOMAINE Paul THOMAS



## Sancerre Blanc Silex



### LE TERROIR

Notre Sancerre Silex est récolté sur une seule et unique parcelle de la commune de Saint-Satur. Ce terroir réputé donne au vin une minéralité remarquable et un remarquable potentiel.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Après avoir attendu une maturité optimale, les raisins sont récoltés à la main. La vendange est ensuite introduite dans un pressoir pneumatique ou un pressurage lent est effectué. Le jus ainsi obtenu est clair et de première qualité. L'élevage est effectué en cuve inox et en amphores de 750 litres pendant 12 mois.

### DEGUSTATION

**Oeil** : Or blanc, reflets argentés

**Nez** : Expressif, le premier nez est dominé par des notes poivrées. Il s'ouvre ensuite sur des arômes de fleur blanche et d'aubépine.

**Bouche** : Attaque ronde, on trouve des notes de citron jaune, de rhubarbe avec une finale acidulée accompagnée de fraîcheur qui donne plus de longueur.

### ACCORD METS-VINS

Notre Silex s'accorde parfaitement avec des plats à base de viandes blanche, des poissons en sauce, des feuilletés de coquilles saint Jacques, ainsi qu'avec de nombreux fromages de préférence sec.

Potentiel de garde **5 à 10 ans**

### L'ESSENTIEL



Sauvignon Blanc



Citron jaune, rhubarbe



Viandes blanches et fromages secs



12°C



5-10 ans



Silex