Wijnfiche

Domaine Roland Tissier Tradition | Sancerre
France (LOIRE) — 2024

Domaine

Dom. Roland Tissier

Het domein van Roland Tissier is gelegen in het Cher-departement. Al sedert drie generaties verbouwd de familie Tissier wijn. De wijngaarden hebben een oppervlakte van 11 hectare en bestaan voor 80% uit Sauvignon en 20% uit Pinot Noir. Momenteel beheren Rodolphe en Florent het wijndomein.

Vinification

Le Sancerre blanc « Tradition » est issu du cépage unique du vignoble : le Sauvignon. Il est cultivé sur des terroirs argilo-calcaires, calcaires et silex plantés en vignes d'un âge moyen de 30 ans. La récolte s'effectue mécaniquement et après un pressurage pneumatique très lent, le moût subit un débourbage statique à froid de 24 heures. Ce moût est ensuite soutiré dans des cuves inox pour la fermentation alcoolique. Celle-ci s'effectue à basse température (environ 15°C) sous contrôle pendant 15 à 20 jours. Pendant l'élevage sur lies fines de fermentation, nous réalisons des bâtonnages (remise en suspension des lies, non-systématique et en fonction du millésime), ce qui apporte du gras et de la rondeur. Ce vin sera ensuite collé et après clarification au bout de quelques semaines, nous procèderons au soutirage et à une filtration avant la mise en bouteille.

Dégustation

Ce vin a une couleur jaune citron. Au nez on retrouve des arômes d'agrum, de fleurs blanches et de minéralité. C'est un vin très délicat avec une finale fraîche et assez longue.

Mets adaptées

Moules | Scampi | Sashimi | Sushi | Saumon - fumé | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Sauvignon blanc
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): +2-3
Servir à: 8 - 1 0 °C
Profil de goût: Aromatique frais

