



DOMAINE DU NOZAY

SANCERRE

La Plante Froide

RÉCOLTE

2020

LA PLANTE FROIDE
-2020-
SANCERRE

Cépage

100% Sauvignon, le cépage par excellence au Domaine du Nozay

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 est issu exclusivement de ce parcellaire planté à la fin des années 80. Pressés par un pressoir pneumatique séquentiel suivi d'un programme très long en basse pression pour pouvoir en extraire un maximum de gras, d'arômes et de fruit.

Pour cette cuvée nous effectuons la vinification dans des cuves inox en forme de fût créant son propre vortex



DOMAINE DU NOZAY

SANCERRE

La Plante Froide

RÉCOLTE

2020

naturel pour que celle-ci dure le plus longtemps possible, ni levures, ni additifs superflus et ni thermorégulation. Une partie fera un passage en Jarre en terre cuite de quelques semaines. Que le temps fasse son oeuvre en étant malgré tout, surveillée de près.

La cuvée « La Plante Froide » peut exprimer ainsi la fraîcheur et la vivacité de ses vieilles vignes et de son terroir par une vinification naturelle et vivante.

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

Une robe jaune dorée, très lumineuse qui va permettre l'éblouissement de notre palais et libérera toute sa longueur, son acidité souple et sa structure de tanique.

Un nez qui se retrouve sur sa fleur blanche et agrume relevé très légèrement par le coté salin du bois. En bouche on retrouve des saveurs de poire, son gras, son fruit exotique une concentration et une acidité équilibré.

C'est un vin d'une grande finesse et qui vous plaira par sa puissance.

Saviez-vous que la forme du verre produit un effet sur notre perception du vin ? Celle-ci influe directement sur le comportement de ses molécules. En d'autres termes, vos perceptions olfactives et gustatives seront plus ou moins bonnes selon la forme du verre.

Accords Mets & Vins

Il se déguste à l'apéritif ou en accompagnement de hors-d'oeuvre, charcuteries, coquillages, crustacés, poissons grillés ou en sauce et fromages de chèvre (crottin de Chavignol).

Le goût est une affaire très personnelle, on oublie que l'être humain sert de catalyseur pour chaque association. Les moments que nous vivons conditionnent la plupart du temps cette affaire de goût.

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