Domaine François Cotat

Les Caillottes - blanc



Ce domaine se situe à Chavignol, petit village rattaché à la commune de Sancerre, dans la vallée de la Loire. François Cotat travaille sur le domaine familial depuis 1979 avec son père Paul dont il a pris la suite en 1998. Il décide de rester dans la continuité des méthodes traditionnelles.

TERROIR : AOP Sancerre 13% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 100% sauvignon.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique. Débourbage par gravité. Fermentation en demi-muids.
Élevage 8 mois environ dans des foudres de 600 litres âgés de 6 à 8 ans.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 10 et 12°C.

ACCORDS METS ET VIN : A déguster avec saumon gravelax, huitres, crottin de Chavignol, ceviche de dorade aux agrumes.

GARDE : 5 à 7 ans.

SPÉCIFICITÉS : Son nez délicat exprime des arômes fruités d'agrumes et de fleurs. La bouche révèle une structure impressionnante, un beau volume, de la pureté et une matière cristalline, avec un fruité toujours présent. L a finale se montre d'une belle persistance, avec des notes salines.