

DRINKS.

Lucien Crochet Les Calcaires Sancerre AC 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50040820
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Centre-Val de Loire, Sancerre
Embouteilleur	Domaine Lucien Crochet, Place de l'Église, 18300 Bué, France
Marque	Lucien Crochet
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	goût sec et minéral d'agrumes, de pommes vertes, de groseilles à maquereau et de fleurs blanches avec une salinité subtile.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% de Sauvignon Blanc
Étiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température	



de consommation	8-10 degrés
Millésime	2020
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, légumes, fromages

Description

Le domaine viticole Lucien Crochet est une entreprise familiale depuis des générations. À l'origine, il s'agissait même de deux vignobles, chacun dirigé par André Crochet et Lucien Picard (le grand-père de Lucien Crochet). Lucien Picard faisait partie des pionniers des vins de Sancerre pour les vendre à Paris et c'est sous Lucien Crochet Senior que les deux domaines ont finalement été réunis. Il a poursuivi la tradition familiale avec plus de succès que jamais, si bien qu'il est parvenu à proposer le vin du vignoble familial aux meilleurs restaurants de Paris. Lucien Crochet Junior est parti à la fin des années 1970 pour étudier l'œnologie et se perfectionner dans d'autres vignobles. Dans les années 1980, il est finalement revenu au vignoble familial et en est devenu la main directrice depuis quelques décennies. Les vignes s'étendent désormais sur 35 hectares.

Le Sancerre Les Calcaires est issu à 100 % de Sauvignon Blanc, qui pousse sur différentes vignes du domaine, sur du calcaire. Les pigeons sont récoltés à la main et sont d'abord pressés à froid, puis ils reposent jusqu'à 36 heures à 6 ° C. La fermentation a lieu dans des cuves en acier et 10 % du vin sont élevés en barriques pendant la période de maturation totale de 10 mois. Suivent ensuite 7 mois d'élevage supplémentaires jusqu'à la mise en bouteille en février 2022. Le Sancerre Les Calcières se sert de préférence avec des plats de poissons et de fruits de mer.