



Sancerre Éric Louis, 2023

Eric Louis
FRANCE, LOIRE, SANCERRE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE

Biologique

CODE SAQ
10689729

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
34.75 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Eric Louis, vigneron à Sancerre, est enraciné au sud-est de l'appellation Sancerre depuis 4 générations. Le domaine est fondé en 1860 par notre aïeule Pauline. L'arrière grand-mère Pauline a donné son nom au domaine « Les Celliers de la Pauline » et aussi à une cuvée inédite en Sancerre élevée en fûts d'acacia. Les parents d'Eric, Ginette et Léon, orienteront l'exploitation familiale vers une activité viticole abandonnant la polyculture dans les années 1980. Ils marqueront leurs empreintes en faisant décoller la renommée de l'appellation. Bordé par la Loire et planté sur les coteaux issus de la faille géologique de Thauvenay, notre vignoble à Sancerre s'étend sur 35 hectares fragmentés en une soixantaine de parcelles sur les villages de Thauvenay, Ménétréol-sous-Sancerre et Vinon. Nous cultivons le sauvignon blanc et le pinot noir sur une mosaïque de terroirs remarquables de silex, calcaires et argilo-calcaires. Cette diversité de sols confère aux vins des profils aromatiques différents. Plusieurs types de terroir se partagent les appellations Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon... Cet héritage géologique nous laisse de multiples combinaisons : produire un vin sur un même terroir pour la typicité ou bien la recherche de l'assemblage parfait pour produire des vins d'une belle complexité. Notre vignoble à Sancerre, effleurant la Loire, bénéficie d'un microclimat unique.