

20e année - N°808 - 12 septembre 2022

Le vin de la semaine. Domaine Roc de l'abbaye. Cuvée parcellaire Roc de l'abbaye. Sancerre blanc 2021



Dans cette cuvée parcellaire, Florian Mollet retranscrit avec agilité l'équilibre et la tension des grands vins de silex.

DÉGUSTATION. 2021 est un millésime plus frais que 2020 qui a demandé des brassages de lies fines plus réguliers. Les vins développent plus d'arômes variétaux et de fraîcheur. La robe jaune doré est d'une brillance intense. Le nez développe un parfum de fleurs blanches mêlées à des notes d'agrumes. La bouche est gourmande, fraîche et soutenue par une minéralité persistante.

ACCORDS. Plateaux de fruits de mer, filets de rouget beurre blanc aux agrumes et carottes au miel de fleurs. Température de service : 10° C - 12° C.

La bouteille de 75 cl 39,60€

Disponible chez les cavistes et sur <http://www.tresorsdebacchus.com>

• **DOMAINE ROC DE L'ABBAYE**

84, avenue de Fontenay 18300 Saint-Satur

Tél. (0)2 48 79 07 91

<https://www.rocdelabbaye.com/>

info@rocdelabbaye.com

(photo DR)