

Domaine Thomas et Fils

Grand'Chaille

SANCERRE



Importation privée (caisse de 6 x 750 ml)

Pays : France

Région : Loire

Millésime : 2022



100 % Sauvignon blanc



Alcool : 13,5 %



Même sans certification biodynamique, le travail à la vigne en suit les pratiques, que ce soit par le respect du calendrier lunaire ou de l'usage de valériane et d'herbes naturelles. Au chai, les raisins ont un pressurage lent suivi d'un débourage au froid sans enzymes. La fermentation alcoolique se produit avec les levures indigènes, en cuves inox à basse température (18-20 °C). L'élevage se fait aussi en cuves inox, sur lies entre 6 et 8 mois avec bâtonnage. Le vin est clarifié sur une base d'argile avant d'avoir un léger filtrage.



Le nez rappelle les agrumes et les fleurs blanches, légèrement mielleuses. En bouche, le citron vert, le cerfeuil et le silex dominant, sur une bouche riche, ample et une acidité finement ciselée.



Installés depuis 1670, les Thomas appartiennent à l'aristocratie vigneronne de Verdigny. Jean Thomas sélectionne parfaitement ses terroirs. Julien Thomas, revenu épauler son père, est de cette jeune génération qui entend poursuivre la qualité tout en apportant progressivement sa touche personnelle. Le nom de la cuvée se réfère aux chailles, ces calcaires silicieux aux rebords tranchants datant de l'ère jurassique.

