

Domaine Thomas

Francia - Sancerre - Verdigny



DOMAINE THOMAS
SANCERRE

Proprietà / Fondatori Julien & Jean Thomas / Famiglia Thomas

Inizio Attività 1670

Vitivinicultura Biodinamica / Biologica Certificata

Ettari 16

Bottiglie prodotte 90.000

SANCERRE BLANC LE PIERRIER 100% Sauvignon Blanc

Zona di produzione: Verdigny

Terreno: calcareo

Vendemmia: manuale e meccanica

Vinificazione: pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione a freddo, senza enzimi. La fermentazione alcolica avviene grazie ai lieviti naturali, presenti sulla buccia dell'uva (prugna), in vasche di acciaio inox a bassa temperatura (18° - 20° C)

Affinamento: : la maturazione è sulle fecce fini, con batonnage, che dura dai 6 agli 8 mesi senza solfiti eccessivi. La chiarificazione avviene con una base di argilla. Il vino sarà leggermente filtrato poco prima dell'imbottigliamento

Colore: giallo paglierino

Profumo: .

Sapore: .

Grado Alcolico: 13,5% vol



Nel piccolo villaggio di Verdigny, non lontano da Sancerre, Jean Thomas e suo figlio Julien rappresentano la 12esima e la 13esima generazione di una tradizionale famiglia di vigneron le cui antiche radici risalgono al 17° secolo. L'approccio biodinamico del Domaine enfatizza il rispetto per il frutto e permette alla vite di rivelare la sua personalità unica e soprattutto il terroir di Sancerre: si crea così un vero e proprio legame tra la vite e il produttore. L'uso di elementi naturali, poi, crea un ambiente favorevole alla flora e alla fauna, le quali prosperano accanto alle viti. Supportato da Justine, sua compagna, e da sua madre Ginette, Julien oggi, rispettando le qualità e delle specificità dei singoli terroir ed aggiungendo il suo tocco personale, produce ricchi Sancerre, sia bianchi che rossi, perfetti ambasciatori dei vini della Loira centrale.