



Cormé Séculaire, millésime 2021



Un nouveau référentiel de saveur

Extra-brut de subtilité, de profondeur, dont la matière fleurte avec celle des vins blancs, soutenu par des notes sensuelles miellées et prunées.

Poissons de rivière, pintades et canards mais aussi soufflet à la mirabelle ou lors d'un apéritif hors du temps.

Sol : Argilo-sableux, argile à silex et argilo-calcaire.

Ramassage : Manuel, par variété et en plusieurs passages pour ne travailler que des fruits à maturité.

Pressurage : pressage au pressoir vertical précédé d'une macération pré-fermentaire à froid.

Fermentation : Levures indigènes en cuve inox thermorégulée et tonneau

Assemblage : Une 10^{ème} de variétés du Gâtinais et Pays Fort Sancerrois

Vieillessement : 2 années minimum en bouteille couchée avant remuage puis dégorgement. Zéro dosage.

Œil : Robe d'un or pâle.

Description : 6 g de sucre naturel résiduel. 10% d'alcool.

« A vue d'œil, on dirait du champagne. La robe limpide, les bulles vigoureuses et fines qui s'échappent à la queue leu-leu du fond du verre. Au nez, c'est d'une douceur inouïe et d'une grande élégance.

A l'aveugle, il y a de quoi dérouter. L'amateur hésiterait sans doute entre un vin blanc de Loire, tendu, gras et structuré. Un vieux millésime de Chenin un peu évolué, à l'acidité fondue, caressant de maturité, de tanins fins, de subtiles notes oxydatives. Mais avec la légèreté et l'allégresse, la gourmandise briochée et les fleurs blanches d'un grand champagne. »

Par Matthieu Le Goff pour Regain Magazine

 [domainejulienthurel](https://www.instagram.com/domainejulienthurel)

www.julienthurel.com

Poiré et Cidre THUREL
Les Usages
45470 Loury
+33(6) 12 22 65 48
domaine@julienthurel.fr