

# Fiche Technique

**Nom du vin :** Sancerre

**Couleur :** Rouge

**Appellation :** Sancerre

**Cépage :** Pinot noir

**Nature des terroirs:** 100% argileux avec roche mère Calcaire

**Age des vignes:** Plus de 45 ans

**Superficie :** 0.5 ha

**Rendement:** 35 hl/ha

**Degré d'alcool :** 13% vol

**Sucre résiduel :** moins de 2g/L

## Travail de la vigne :

- Fertilisation: utilisation de produits organiques, pas de produits de synthèse
- Labour et travail des sols, pas d'utilisation de désherbants
- Taille : Guyot pulsard
- Mode de culture raisonné et responsable, avec une expression poussée des terroirs

## Vinification et travail en cave

- Vendanges Durant les heures les plus fraîches de la journée pour préserver les arômes
- Les grappes sont triés avant d'être mise en cuve a basse température (6°C) durant 5 jours pour obtenir des arômes fruités puissants
- Fermentation alcoolique avec remontages et pigeages adaptés au millésime et a la nature des tanins
- Par la suite, la fermentation malo-lactique du vin se déroule uniquement en fût de chêne (fut neuf), pour apport de la puissance a cette cuvée
- Elevage des Sancerre rouge durant un an, dans nos caves voutées
- Les vins seront au final finement filtrés et mis en bouteille par gravité, sans aucun collage, afin de préserver leur pureté

## Packaging

- 6 bouteilles par carton (poids 17kgs), 6 bouteilles par carton possible en supplément
- 600 bouteilles par palette, panachage possible
- Envoi sur europallet (80x120) avec échange

