

Fiche Technique

Couleur : Blanc

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Nature des terroirs: 70% Calcaire (caillottes)
30% argileux avec roche mère Calcaire

Age des vignes: Entre 10 et 45 ans

Superficie : 16 ha

Rendement: 55 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
- Pressurage avec un pressoir pneumatique, tri des fins de presse.
- Débourbage du moût de raisin par gravité et stockage au froid (8°C) Durant 24 à 72 heures
- Fermentation alcoolique du vin, à basse température pour une excellente expression aromatique
- Elevage sur lie en cuve inox Durant 4 à 6 mois pour préserver bouquet et complexité du vin
- Filtration sur filtre à plaques et mise en bouteille par gravité, minimum 2 mois avant la mise en bouteille



References

Wine spectator : 2015/87pts, 2012/88pts

Wine enthusiast : 2015/88pts, 2014/89pts, 2013/87pts

Guide Hachette : 2015/2*, 2014/cité, 2013/cite

Concours des ligers : 2015/argent, 2014 bronze

Paru dans le guide des vins dussert gerbert

Decanter : 2015/ top 5 des meilleurs vins

