

Domaine du Frère Semele

Julien & Clément RAIMBAULT

MAIMBRAY
18300 SURY EN VAUX

FICHE TECHNIQUE SANCERRE BLANC LA MONTEE DE SAINT ROMBLE

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Cépage : | Sauvignon Blanc |  |
| Superficie : | 1 Ha | |
| Sol : | Marnes kimméridgiennes | |
| Sous-Sol : | Calcaire kimméridgien | |
| Exposition : | Nord Ouest | |
| Age des Vignes : | 50 ans | |
| Rendement : | 50 Hl/Ha | |
| Densité : | 6 500 Pieds/Ha | |
| Viticulture : | Lutte biologique depuis 2018. Travail des sols, enherbements naturels, pas de désherbants chimiques, pas d'anti-pourriture ... | |
| Volume : | 6 600 bouteilles | |
| Récolte : | Vendanges manuelles en caisses de 25 kg avec tri minutieux au chai. | |
| Vinification : | Pressurage long et doux (environ 3h30) avec séparation des jus et vinification séparée. Débourbage après 48 H de stabilisation à froid (8°C) Levurage avec une levure neutre qui n'apporte aucun arôme artificiel juste ceux présents naturellement dans le raisin. Fermentation et élevage en foudre de 20 hl et en demi-muids (600 litres) thermorégulées pendant un an. Elevage sur lies fines avec brassage de celles-ci si besoin. Collage à la bentonite (argile naturelle) Filtration à plaques de cellulose et mise en bouteille après ajustement du CO2. | |
| Dégustation : | La Montée de St Romble est un grand terroir. Les marnes donnent habituellement des vins ronds et gras mais grâce à l'exposition de son coteau (nord-ouest) il en découle un vin frais avec une acidité préservée tout en ayant des fruits d'une très belle maturité. Le réchauffement climatique lui va très bien ! Sa précision aromatique et son juste équilibre vont à ravir sur des plats gastronomiques, il sait accompagner une grande variété de plats même avec du caractère... | |