

# Domaine du Frère Semele

**JULIEN ET CLEMENT RAIMBAULT**

**MAIMBRAY  
18300 SURY EN VAUX**

**FICHE TECHNIQUE  
SANCERRE BLANC «LES CHASSEIGNES »**

**Cépage :** Sauvignon Blanc

**Superficie :** 0,90 Ha

**Sol :** Caillottes

**Sous-Sol :** Calcaire

**Age des Vignes :** 30 A 50 ans

**Rendement :** 50 Hl/Ha

**Densité :** 6 500 Pieds/Ha

**Viticulture :** Raisonnée à tendance biologique. Travail des sols, enherbements naturels, pas de désherbants chimiques, pas d'anti-pourriture...

**Volume :** 10 000 COLS

**Récolte :** Vendanges Manuelles en caisses de 25 kg,

**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 à moitié en foudre (Stockinger) de 20 Hl et l'autre moitié en cuves inox thermo-régulées entre 15 et 18 °C pendant 3 semaines.

Élevage sur lies fines avec brassage de celle-ci si besoin

Soutirage et assemblage au printemps suivant.

Collage à la bentonite (Argile naturelle)

Filtration à plaques de cellulose et mise en bouteille après ajustement du CO2.



**Dégustation:** Son terroir solaire et calcaire lui confère des notes de fruits bien mures (pêches blanches, poires juteuse) et de la minéralité, La bouche est riche et équilibrée avec une belle attaque tout en finesse et une très belle longueur très saline due à son coté minéral,