

Sancerre

APPELLATION SANCERRE CONTRÔLÉE

BLANC



RÉCOLTE

LES VENDANGES SONT MANUELLES AVEC UN TRI RIGOUREUX DES GRAPPES. LA DATE DES VENDANGES EST FIXÉE APRÈS DIFFÉRENTES ANALYSES ET DÉGUSTATIONS AFIN D'AVOIR LA MEILLEURE MATURITÉ AROMATIQUE ET PHÉNOLIQUE. LE RENDEMENT VISÉ POUR CETTE CUVÉE EST DE 50 À 60 HECTOLITRES PAR HECTARE.

VINIFICATION

UNE FOIS LES RAISINS ACHEMINÉS À LA CAVE DANS DES BENNES VIBRANTES ON PROCÈDE AU CHARGEMENT DU PRESOIR À L'AIDE D'UN TAPIS. LE PRESSURAGE EN RAISINS ENTIERS S'EFFECTUERA EN MODE SÉQUENTIEL AFIN D'EXTRAIRE LES JUS EN DOUCEUR ET DE DIMINUER LE TAUX DE BOURBES. APRÈS LE DÉBOURBAGE STATIQUE LA FERMENTATION SE DÉROULERA DURANT 3 À 4 SEMAINES AVANT UN ÉLEVAGE SUR LIES PENDANT 6 MOIS. CETTE CUVÉE SERA COLLÉE, PASSÉE AU FROID ET FILTRÉE AVANT LA MISE EN BOUTEILLES.

TERROIR

CETTE CUVÉE EST UN ASSEMBLAGE DE NOS DIFFÉRENTES PARCELLES : 80% DE CAILLOTES, 10% ARGILO-CALCAIRES ET 10% DE SILEX.

CÉPAGE

100% SAUVIGNON BLANC

CULTURE DE LA VIGNE

LES VIGNES ONT 25 ANS DE MOYENNE D'ÂGE. ELLES SONT ÉBOURGEONNÉES ET CULTIVÉES EN LUTTE RAISONNÉE. SUIVANT LA SITUATION DE CHAQUE PARCELLE, ELLES SONT POUR PARTIE ENHERBÉES AVEC UN TRAVAIL DE SOL SOUS LES PIEDS OU LES SOLS SONT TRAVAILLÉS MÉCANIQUEMENT

Le domaine s'est lancé en conversion en agriculture biologique en 2014 et a obtenu la certification AB pour le millésime 2017. A compter de 2018 premiers pas en biodynamie!