

FICHE TECHNIQUE

SANCERRE BLANC

Cépage : 100% Sauvignon.

Sols : Assemblage de deux Terroirs : commune de Sury en Vaux
- Argilo Calcaire appelé « Terre Blanche » en partie en Marnes Kimméridgiennes qui donne des vins ronds et puissants,
- Caillottes pour des vins plutôt fruités.

Âges des vignes : Moyenne de 40 ans.

Culture de la vigne : En 2020 nous nous sommes engagés dans la certification en Agriculture Biologique qui est la poursuite du travail entrepris depuis plusieurs années. Nous travaillons les sols mécaniquement, procédons aux ébourgeonnages manuellement, effeuillage si nécessaire.

Vinifications : Récolte à maturité après dégustation des baies et analyses, transport en benne à déchargement par vibration, pressurage pneumatique, débourage à basse température et fermentation avec levures neutres pour préserver un maximum la typicité des terroirs.

Elevage : en cuve thermo-régulée sur lies fines.

Dégustation : la robe est jaune pâle, le nez typé agrumes avec une touche acidulée. La bouche est ample, fruitée, croquante et bien équilibrée.