

SANCERRE BLANC Origine



Cépage : Sauvignon Blanc.

Densité : 7000 pieds/ha.

Age des vignes : 25 ans en moyenne.

Sols : Argilo-calcaires du Jurassique Supérieur comprenant 2/3 de Kimméridgien (marnes caractérisées par des petites huîtres fossilisées datant d'environ 145 millions d'années) et 1/3 de Portlandien (formation qui se superpose au Kimméridgien datant d'environ 135 millions d'années).

Entretien du sol : enherbement sur la majorité du vignoble et façons culturales (labours, binages) permettant le respect de nos terroirs et de l'environnement.

Travaux en vert : ébourgeonnages et vendanges en vert afin de supprimer la végétation excessive et de réguler les rendements.

Rendements : 50 à 60 hl/ha.

Vinification et élevage : tri de la vendange, pressurage pneumatique, débourbage statique puis fermentation en cuves inox pendant 3 semaines avec contrôle des températures entre 15 et 20°C.

Elevage sur lies fines pendant 5 à 6 mois avec brassages de lies plus ou moins fréquents selon le millésime.

Faible collage et légère filtration avant la mise en bouteilles.