

SANCERRE BLANC *Ammonites*



Cépage : Sauvignon Blanc.

Densité : 7000 pieds/ha.

Age des vignes : 30 ans en moyenne.

Sols : Argilo-calcaires du Jurassique Supérieur.

Sélection de nos meilleurs terroirs de Terres Blanches du Kimméridgien (marnes caractérisées par des petites huîtres fossilisées datant d'environ 145 millions d'années).

Les « Ammonites », représentées sur l'étiquette sont des nautilus fossilisés que l'on trouve également dans ce type de sol.

Entretien du sol : enherbement sur la totalité du vignoble et travail du sol (labours sous le rang) 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 : 40 à 50 hl/ha.

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

Elevage sur lies fines pendant 10 à 12 mois avec brassages des lies plus ou moins fréquents selon le millésime.

Mise en bouteilles sans collage, ni filtration.