



SANCERRE BLANC

Ammonites

Cépage

Sauvignon Blanc.

Densité

7000 pieds/ha.

Age des vignes

45 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).

Entretien du sol : enherbement sur la totalité du vignoble et travail du sol (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 : 40 à 50 hl/ha.

Vinification et élevage : tri de la vendange puis pressurage pneumatique, débouillage statique puis fermentation en demi-muids (fûts de 600 litres) pendant 4 à 6 semaines avec contrôle des températures entre 15 et 20°C. Elevage sur lies fines en fûts pendant 12 mois avec brassages des lies plus ou moins fréquents selon le millésime. Faible collage et légère filtration avant la mise en bouteilles.

