



## SANCERRE BLANC

### Enclos de Maimbray

#### Cépage

Sauvignon Blanc.

#### Densité

7000 pieds/ha.

#### Age des vignes

35 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 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** : 45 à 55 hl/ha.

**Vinification et élevage** tri de la vendange, pressurage pneumatique, débourage statique puis fermentation en cuves bois et cuves inox pendant 3 à 4 semaines avec contrôle des températures entre 15 et 20°C. Élevage sur lies fines pendant 10 à 12 mois avec brassages des lies plus ou moins fréquents selon le millésime. Faible collage et légère filtration avant la mise en bouteilles.

