# Fiche Technique




***Couleur :*** *Blanc*

***Appellation :*** *Sancerre*

***Cépage :*** *Sauvignon*

***Nature des terroirs:*** *70% Calcaire (caillottes)*
*30% argileux avec roche mère Calcaire*

***Age des vignes:*** *Entre 10 et 45 ans*

***Superficie :*** *16 ha*

***Rendement:*** *55 hl/ha*

***Degré d'alcool :*** *13% vol*

***Sucre résiduel :*** *moins de 2g/L*

***Travail de la vigne :***

- *Fertilisation: utilisation de produits organiques, pas de produits de synthèse*
- *Labour et travail des sols, pas d'utilisation de désherbants*
- *Taille : Guyot pulsard*
- *Mode de culture raisonné et responsable, avec une expression poussée des terroirs*

***Vinification et travail en cave***

- *Vendanges Durant les heures les plus fraiches de la journée pour préserver les arômes*
- *Pressurage avec un pressoir pneumatique, tri des fins de presse.*
- *Débourbage du moût de raisin par gravité et stockage au froid (8°C) Durant 24 a 72 heures*
- *Fermentation alcoolique du vin, à basse température pour une excellente expression aromatique*
- *Elevage sur lie en cuve inox Durant 4 a 6 mois pour préserver bouquet et complexité du vin*
- *Filtration sur filtre a plaques et mise en bouteille par gravité, minimum 2 mois avant la mise en bouteille*



***References***

*Wine spectator : 2015/87pts, 2012/88pts*
*Wine enthusiast : 2015/88pts, 2014/89pts, 2013/87pts*
*Guide Hachette : 2015/2*, 2014/cité, 2013/cite*
*Concours des ligers : 2015/argent, 2014 bronze*
*Paru dans le guide des vins dussert gerbert*
*Decanter : 2015/ top 5 des meilleurs vins*