

# Fiche technique



2023

Sancerre blanc

Chêne Marchand

## Caractéristiques du vignoble

- Situation : sur le village de Bué, lieu-dit- Chêne Marchand.
- Encépagement : 100% Sauvignon.
- Constitution du sol : assise géologique de l'ère secondaire, de formation jurassique. 100% calcaire, caillottes
- Densité de plantation : 6500/7000 pieds à l'hectare.
- Pratiques culturales : viticulture raisonnée. Sols travaillés sur l'ensemble du lieu-dit. Taille Guyot Simple ou Poussard.

## Caractéristiques du vin

- Vin blanc – Vin tranquille – Vin sec
- Appellation d'Origine Contrôlée Sancerre
- Désignation commerciale : Sancerre blanc Chêne Marchand
- Période de vendanges : 16 et 18 Septembre 2023
- Contenance : 75cl

## Vinification

- Tri sur table
- Acheminement de la vendange par tapis
- Pressurage
- Jus de presse traités séparément

- Débourage statique des moûts durant 24 à 48 heures
- Fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées
- Elevage sur lies fines
- Soutirage fin avril 2024
- Filtration sur Kieselgur
- Mise en bouteille septembre 2024

## Dégustation

**L'œil** : Or pâle, limpide, lumineuse

**Le nez** : Agrumes, notes finement minérales. Touche florale flatteuse.

**La bouche** : Fraîche, équilibrée. Saveurs de fruits blancs mûrs, notes acidulées apportant tension et tonicité. Finale persistante.

## Quelques conseils

- Température de service : 9-11°C.
- Longévité : de 3 à 6 ans.
- Suggestions d'accompagnement : Apéritif, Brochet en sauce, coquilles Saint Jacques à la crème de morilles.