

FICHE TECHNIQUE

2017

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 2017.*
- *Période de vendanges : 15 septembre 2017.*
- *Contenances : 75cl.*

VINIFICATION

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

- *Débourbage statique des moûts durant 24 à 48 heures*
- *Fermentation alcoolique en cuves thermo-régulées*
- *Elevage sur lies fines*
- *Soutirage en fin mars 2018*
- *Filtration sur Kieselgur*
- *Mise en bouteille mai 2018*

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.*