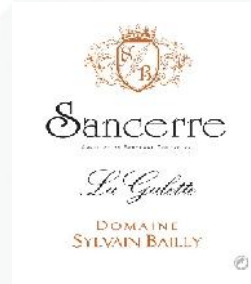


FICHE TECHNIQUE

2018

SANCERRE BLANC

LA GALETTE



CARACTÉRISTIQUES DU VIGNOBLE

- *Situation* : sur les villages de Bué à 65%, également sur les villages de Sancerre, Amigny, Crézancy et Montigny.
- *Encépagement* : 100% Sauvignon.
- *Constitution du sol* : assise géologique de l'ère secondaire, de formation jurassique. On trouve 2 types de sols : 70% de sols calcaires (appelés « caillottes »), 30% de sols argilo-calcaires (appelés « terres blanches »).
- *Densité de plantation* : 6500/7000 pieds à l'hectare.
- *Pratiques culturales* : viticulture raisonnée. 70% de notre vignoble est enherbé. Binage fractionné ou total selon les parcelles. Taille Guyot Simple ou Poussard.

CARACTÉRISTIQUES DU VIN

- *Vin blanc – Vin tranquille – Vin sec.*
- *Appellation d'Origine Contrôlée Sancerre.*
- *Désignation commerciale* : Sancerre blanc La Galette.
- *Période de vendanges* : du 10 au 21 septembre 2018.
- *Contenances* : 37,5cl, 75cl, 150cl.

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 thermorégulées*
- *Elevage sur lies fines*
- *Soutirage* : janvier 2019
- *Filtration sur Kieselgur*
- *Début des mises en bouteille* : mars 2019

DÉGUSTATION

L'œil : Teinte jaune très pâle, robe brillante

Le nez : Complexe, nez où se mêlent les arômes de fleurs blanches, agrumes et certaines notes mentholées

La bouche : Fruitée, florale avec une belle fraîcheur, Longue finale

QUELQUES CONSEILS

- *Température de service* : 9-11°C.
- *Longévité* : de 3 à 5 ans. Les arômes primaires sont très flatteurs durant les 2-3 premières années.
- *Suggestions d'accompagnement* : Apéritif, poissons (Saumon de Loire tout particulièrement), coquillages et crustacés. Crottin de Chavignol.