

Fiche technique

2023

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 16 au 26 septembre 2023.
- Contenance : 37,5cl, 75cl, 150cl.

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 thermorégulées
- Elevage sur lies fines
- Soutirage : février 2024
- Filtration sur Kieselgur
- Début des mises en bouteille : mars 2024

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.