

# FICHE TECHNIQUE

2017

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 11 au 21 septembre 2017.*
- *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 en février 2018*
- *Filtration sur Kieselgur*
- *Début des mises en bouteille en avril 2018*

## 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.*