



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Sauvignon Blanc
Lieu-dit : Chêne Marchand, Grand Chemarin
Sol : Caillottes, pierres calcaires du Sancerrois
Sous-sol : Calcaire
Age des vignes : 45 ans
Densité de plantation : 7000 pieds/ha

VITICULTURE

Conduite de la vigne : Taille Guyot
Culture : aucun désherbant ; binage, labours
Stratégie de traitements : Démarche biologique
(pas d'insecticide, ni acaricide, ni anti-pourriture,...)
Rendements : 45 hl/ha
Ebourgeonnage, vendanges en vert,
Vendanges manuelles avec un premier tri des raisins

VINIFICATION

Table de tri vibrante : (aucune vis à la réception de vendange ce qui permet de presser les raisins entiers, non triturés)
Pressurage pneumatique
Fermentation et élevage : Elevage 2/3 fûts neufs, 1/3 cuves bois pendant 11 mois.
Mise en bouteille après 15/18 mois