



Agriculture biologique certifiée par Ecocert F32600

Domaine Vacheron

VIGNERONS

Sancerre



RUE DU PUIITS POULTON - BP49 18300 SANCERRE

TEL. (33) 02 48 54 09 93 - FAX 02 48 54 01 74

e-mail : vacheron.sa@wanadoo.fr

SANCERRE BLANC "LES ROMAINS "

Dégustation: Nez d'agrumes et pêche caramélisée. Puissant, minéral, légère salinité .

Accompagnement : Ce Sancerre Les Romains accompagne très bien poissons, crustacés, coquilles Saint-Jacques, homard et langouste. Remarquable sur les viandes blanches, chapon, ris de veau.

Température de service 10 °C

Garde 5 à 8 ans

Cépage : Sauvignon blanc

Terroir : Silex (tertiaire éocène)

Vendanges, vinification , élevage:

Vendangé à la main en caissettes de 20kg.. Pressé à basse pression et décanté à froid. Température de fermentation < à 20° centigrade. Elevé sur lies un an, en foudres de chêne de 35 hl.



Conduite de la vigne : Taille courte à 6 bourgeons. Eclaircissage de printemps et vendange verte fin août.

Seuls des produits autorisés en biodynamie certifiée sont utilisés (préparations, décoctions ou macérations d'orties, prêle, fougères etc...) Nos vignes sont entièrement cultivées de manière organique par binage traditionnel et enherbement

Fumure compostée et dynamisée sur le Domaine par nos soins.