



Agriculture biologique certifiée par  
Ecocert F32600

# Domaine Vacheron

VIGNERONS

## Sancerre



RUE DU Puits POULTON - BP49 18300 SANCERRE  
TEL. (33) 02 48 54 09 93 - FAX 02 48 54 01 74  
e-mail : [vacheron.sa@wanadoo.fr](mailto:vacheron.sa@wanadoo.fr)

### SANCERRE BLANC " DOMAINE "



**Dégustation:** Fraîcheur et minéralité du silex complétées par l'expression de fleurs blanches et d'agrumes des calcaires. Très fin, le bouquet est élégant et long en bouche

**Accompagnement :** Vous apprécierez ce Sancerre Domaine Vacheron à l'apéritif, avec des crustacés, poissons grillés ou en sauce, une viande blanche, incontournable avec un fromage de chèvre, de Chavignol de préférence.

**Température de service** 10 °C

**Garde** A consommer dans les 5 ans.

**Cépage** Sauvignon blanc

**Terroir** 45% calcaire jurassique, 45% silex éocène, 10% marne crétacée

**Vendanges, vinification :** 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 jusqu'à la filtration en cuves inox thermo régulées.

### **Conduite de la vigne :**

Taille courte à 8 bourgeons. Eclaircissage de printemps.

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.