



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](mailto:vacheron.sa@wanadoo.fr)

### SANCERRE BLANC "CHAMBRATES "



***Dégustation:***

Rond, minéral et fruité.

***Accompagnement :***

Huîtres et crustacés, pennes au foie gras et truffes, viandes blanches.

***Température de service*** 10 °C

***Garde*** 5 à 8 ans

***Cépage :*** Sauvignon blanc

***Exposition :*** Plateau à faible érosion exposition sud

***Nature du Sol :*** calcaire maigre, argile organique sombre emmagasinant la chaleur, riche en caillottes et dalles.

***Roche-mère :***

Calcaire jurassique oxfordien (origine marine).

***Spécificités :***

Elevage en barriques et cuves bois sur 10 mois. Vendangé à la main en caissettes de 20kg.. Pressé à basse pression et décanté à froid.

***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.