



Agriculture biologique certifiée par Ecocert F32600

Domaine Vacheron

VIGNERONS

Sancerre



RUE DU PUIS POUULTON - 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 "LE PARADIS "



Dégustation:

Floral et minéral exprimant le caractère crayeux et iodé du sol.

Accompagnement :

Fruits de mer, sandre, saumon, bar et crottin de Chagnol.

Température de service 10 °C

Garde 5 à 8 ans

Cépage : Sauvignon blanc

Exposition : Forte pente au Sud.

Nature du Sol : Argilo-calcaire faiblement organique et riche en caillottes et dalles.

Roche-mère:

Calcaire jurassique oxfordien (origine marine).

Spécificités : Système racinaire en contact directe avec la roche-mère calcaire. Elevage en cuves bois pendant 10 mois. Vendangé à la main en caissettes

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.