Agricultre biologique cerfifiée par Ecocert F32600

Domaine Vacheron

VIGNERONS

Sancerre

BIODYVIN

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

SANCERRE BLANC "GUIGNE-CHÈVRES "

Dégustation:
Rond, puissant, élégant et fruité.

Accompagnement :
Turbo, homard, viandes blanches, foie gras poêlé, ris de veau et fromages.

Température de service 10 °C
Garde 5 à 8 ans
Cépage : Sauvignon blanc

Exposition :
Nord-Est en légère pente

Nature du Sol :
Calcaire maigre, argile rouge et caillottes.

Roche-mère :
Calcaire jurassique oxfordien (origine marine).

Spécificités : Très faible rendement. Elevage en barriques et cuves bois sur 10 mois. Vendangé à la main en caissettes de 20kg. Pressé à basse pression et dé-

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.