

AOC SANCERRE, Cépage 100% Sauvignon blanc.

Vignes de 0,90 hectares cultivée au lieu dit "Le Paradis" sur un terroir Argilo-Calcaire (le sol est certes calcaire et caillouteux, mais assez argileux en profondeur) avec une exposition plein sud.

Moyenne d'âge de la vigne 55 ans.

Une densité de plantation de 7 700 pieds/hectare en moyenne.

Le rendement moyen est de 45 hl/ha.

Millesime 2022



Viticulture :

Les vignes sont taillées en Guyot simple.

Le vignoble est conduit en culture biologique, biodynamique et dans le respect des cycles solaires et lunaires.

Vinification :

Vendanger à la main

Pressurage pneumatique séquentiel.

Débourage statique à une température inférieure à 10°C d'environ 48/72 heures.

La fermentation est effectuée en demi-muids de 600 litres et cuves bois de 10hl.

Elevage sur lies fines pendant un an puis soutirage des barriques et cuves pour un an d'élevage supplémentaire en masse en cuve inox.

La mise en bouteilles est effectuée à la propriété en fonction du cycle lunaire.

Dégustation:

- Robe or à reflets bronze
- Nez vif et intense
- Bouche fraîche avec une finale précise et persistante, élégante expression minérale du calcaire

Accords Mets et Vin:

- Apéritifs, Viandes Blanche, Fromages

Température de service : 10°-12°c

Certification:

Demeter et Biodyvin

