

AOC SANCERRE, Cépage 100% Sauvignon blanc.

Vignes de 0,98 hectares cultivée au lieu dit "Les Herses" sur un terroir Silex (des terroirs de perruches), qui vont donner au vin structure et minéralité pierreuse, avec une exposition Sud Est.

Moyenne d'âge de la vigne 45 ans.

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

Le rendement moyen est de 50 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.

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

La fermentation est effectuée en demi-muids de 600 litres.

Elevage sur lies fines pendant un an puis soutirage des barriques 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 jaune pâle
- Nez vif et pur
- Bouche ample et ciselée, Fraicheur et minérale du silex

Accords Mets et Vin:

- Apéritifs, Poissons, Crustacés, Fromages, Dessert

Température de service : 10°-12°c

Certification:

Demeter et Biodyvin

