



Domaine Michel Vattan

SANCERRE blanc - Cuvée M-K 2023

Cépage : Sauvignon 100 %

Age des vignes : 61 ans

Sol : Marnes du Kimméridgien

Exposition : Nord-Ouest, pentes moyennes à fortes

Altitude : 296 mètres

Culture : vignes enherbées depuis 21 ans avec travail du sol sous le rang
vendange manuelle

Récolte : 25 Septembre

Fermentation : levures neutres respectant les arômes naturels des moûts
et la typicité du terroir, pas de fermentation malolactique.

Élevage : sur lies entre 6 et 10 mois avec brassages adaptés à ce type de sol

Collage : bentonite

Filtration : terre et membranes

Sulfites : dose réduite

Dégustation : vin sec, minéral, à boire dans les 3 à 4 ans pour sa finesse et
son coté floral. Servir entre 10 et 12° Celsius.

Michel Vattan Earl

12 rue de Droux – Maimbray

18300 Sury En Vaux - France

Tél : 02 48 79 40 98 – 06 37 31 95 90

E-mail : joulinp@orange.fr