

# Fiche Technique

**Nom du vin :** Sancerre

**Couleur :** Blanc

**Appellation :** Sancerre

**Millésime :** 2011

**Cépage :** Sauvignon

**Nature des terroirs:** 70% Calcaire (caillottes)  
30% argileux avec roche mère Calcaire

**Age des vignes:** Entre 10 et 45 ans

**Superficie :** 16 ha

**Rendement:** 55 hl/ha

**Degré d'alcool :** 13% vol

**Sucre résiduel :** moins de 2g/L

## **Travail de la vigne :**

- Fertilisation: utilisation de produits organiques, pas de produits de synthèse
- Labour et travail des sols, pas d'utilisation de désherbants
- Taille : Guyot pulsard
- Mode de culture raisonné et responsable, avec une expression poussée des terroirs

## **Vinification et travail en cave**

- Vendanges Durant les heures les plus fraîches de la journée pour préserver les arômes
- Pressurage avec un pressoir pneumatique, respectueux de chaque raisin
- Débourbage du moût de raisin par gravité et stockage au froid (8°C) Durant 24 à 72 heures
- Fermentation alcoolique du vin, à basse température pour une excellente expression aromatique
- Elevage sur lie en cuve inox Durant 4 à 6 mois pour préserver bouquet et complexité du vin
- Filtration sur filter keiselghur et mise en bouteille par gravité, minimum 2 mois avant la mise en bouteille

## **Packaging**

- 12 bouteilles par carton (poids 17kgs), 6 bouteilles par carton possible en supplément
- 600 bouteilles par palette, panachage possible
- Envoi sur europallet (80x120) avec échange

