



Sancerre Blanc

TERROIR

Cette cuvée est un assemblage de nos différentes parcelles : 80% de caillottes, 10% argilo-calcaires et 10% de silex.

CEPAGE

100% Sauvignon blanc

CULTURE DE LA VIGNE

Les vignes ont 25 ans de moyenne d'âge. Elles sont ébourgeonnées et cultivées en agriculture biologique - **certification AB depuis le millésime 2017**. Certification officielle en **Biodynamie** par **Biodyvin** sur le millésime 2023. Suivant la situation de chaque parcelle, enherbement avec un travail de sol sous les pieds ou alors les sols sont totalement travaillés mécaniquement.

RECOLTE

Les vendanges sont **manuelles 100%** avec un tri rigoureux des grappes. La date des vendanges est fixée après différentes analyses et dégustations afin d'avoir la meilleure maturité aromatique et phénolique. Le rendement visé pour cette cuvée est de 50 à 60 hectolitres par hectare.

VINIFICATION

Une fois les raisins acheminés à la cave dans des bennes vibrantes on procède au chargement du pressoir à l'aide d'un tapis. Le pressurage en raisins entiers s'effectue en mode séquentiel afin d'extraire les jus en douceur et de diminuer le taux de bourbes. Après le débourbage statique la fermentation en **levures indigènes** se déroulera durant plusieurs semaines avant un élevage sur lies pendant 6 mois en cuve inox. Cette cuvée sera passée au froid et filtrée sur plaque de cellulose avant la mise en bouteilles.