



LE CHENE MARCHAND

TERROIR

Les vignes vendangées pour élaborer cette cuvée sont situées sur les parcelles cadastrées « Chêne Marchand » avec une exposition sud / sud-est. Le sol est calcaire, jonché de petites pierres plates blanches qui ont entre autre la particularité de restituer pendant la nuit la chaleur qui a été emmagasinée le jour.

CEPAGE

Sauvignon blanc

CULTURE DE LA VIGNE

Ces vignes, ont une moyenne d'âge de 40 ans. **Certification AB avec le millésime 2017**. Premiers pas en **biodynamie** en 2018, certification en 2023 chez Biodyvin. Ebourgeonnage au printemps. Les sols sont travaillés mécaniquement.

RECOLTE

Les vendanges sont **100% manuelles** 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 40 à 45 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'effectuera en mode séquentiel afin d'extraire les jus en douceur et de diminuer le taux de bourbes. Fermentation **en levures indigènes** en cuve bois tronc conique. Elevage sur lies de 18 mois en cuve bois tronc conique également. Passage au froid et filtration sur plaques avant mise en bouteilles.