

SANCERRE BLANC DOMAINE 2018

DOMAINE DU PRE SEMELE



Cépage : Sauvignon blanc.

Superficie : 14 Ha

Sol : Argilo – calcaire (70% terre blanche, 30% caillotes)

Sous-Sol : Calcaire

Age des Vignes : 5 à 40 ans

Densité : 6 500 à 8 000 pieds/ha

Rendement : 65 hl/ha

Viticulture : Lutte biologique depuis 2018. Travail des sols, enherbement naturel, pas de désherbant chimique, pas d'anti-pourriture.

Volume : 120 000 bouteilles

Récolte : Les raisins sont soigneusement récoltés à la machine à pleine maturité et triés au chai.

Vinification : Pressurage long et doux (environ 3h30) avec séparation des jus et vinification séparée.

Débourbage après 48 heures de stabilisation à froid (8°C).

Levurage avec une levure neutre qui n'apporte aucun arôme artificiel, juste ceux présents naturellement dans le raisin.

Fermentation en cuves inox thermorégulées entre 15° et 18°C pendant 3 semaines.

Élevage sur lies fines avec brassage de celles-ci si besoin.

Soutirage et assemblage au printemps suivant.

Collage à la bentonite (argile naturelle).

Filtration à plaques de cellulose et mise en bouteilles après ajustement du CO2.

Dégustation :

Bien typé Sauvignon à l'olfaction (bourgeon de cassis, agrumes et fruits jaunes), il est ample, souple, minéral et fruité en bouche. Une cuvée harmonieuse et fraîche.

Accords mets et vins :

Apéritif, fruits de mer, poissons grillés, fromages (le crottin de Chavignol notamment).