

# Fiche technique



2025

Sancerre blanc Terroirs

## Caractéristiques du vignoble

- Situation : sur les villages de Bué à 65%, également sur les villages de Sancerre, Amigny, Crézancy et Montigny.
- Encépagement : 100% Sauvignon.
- Constitution du sol : assise géologique de l'ère secondaire, de formation jurassique. On trouve 2 types de sols : 70% de sols calcaires (appelés « caillottes »), 30% de sols argilo-calcaires (appelés « terres blanches »).
- Densité de plantation : 6500/7000 pieds à l'hectare.
- Pratiques culturales : viticulture raisonnée. 70% de notre vignoble est enherbé. Binage fractionné ou total selon les parcelles. Taille Guyot Simple ou Poussard.

## Caractéristiques du vin

- Vin blanc – Vin tranquille – Vin sec
- Appellation d'Origine Contrôlée Sancerre.
- Désignation commerciale : Sancerre blanc Terroirs
- Période de vendanges : du 4 au 9 septembre 2025.
- Contenances : 75cl, 37,5cl, 150cl.

## Vinification

- Tri sur table
- Acheminement de la vendange par tapis
- Pressurage

- Jus de presse traités séparément
- Débourage statique des moûts durant 24 à 48 heures
- Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées
- Elevage sur lies fines
- Soutirage : février 2026
- Filtration sur Kieselgur
- Début des mises en bouteille : mars 2026

## Dégustation

**L'œil :** Teinte jaune très pâle, Robe brillante

**Le nez :** Complexe, nez où se mêlent les arômes de fleurs blanches, agrumes et certaines notes mentholées

**La bouche :** Fruitée, florale avec une belle fraîcheur, Longue finale

## Quelques conseils

- Température de service : 9-11°C.
- Longévité : 2 ans. La grande fraîcheur des arômes permet néanmoins de le déguster dès le printemps suivant la récolte.
- Suggestions d'accompagnement : poissons, coquillages et crustacés, fromage de chèvre de Valençay, galette de pommes de terre du Berry, asperges.