



DOMAINE GIRAULT

Sancerre Blanc “Le Chêne Marchand”

Le Sancerre Blanc Chêne Marchand, issu du cépage Sauvignon, est un vin de terroir sec, de couleur jaune pâle.

Terroir : Issu de vignes âgées d’une trentaine d’années, le cépage sauvignon est cultivé sur des sols très calcaire (100%).

Cépage : Sauvignon 100 %

Travaux de la vigne : Buttage et binage. Taille Guyot simple. Densité de plantation 7000 à 8000 pieds par hectare. La totalité de ces parcelles est cultivée de façon raisonnée afin de respecter, au maximum, l’environnement.

Vinification : Après avoir été vendangé, les raisins sont acheminés au chai. Les pressoirs pneumatiques sont remplis à l’aide d’un tapis afin de limiter la trituration des raisins. La fermentation s’effectue d’un mois et demi à deux mois avec un suivi de la température (les cuves sont thermorégulées). Les vins fermentent lentement à basse température en levures indigènes ainsi ils développeront un maximum de fruit et de finesse. L’élevage est réalisé en cuve inox sur lie fine, favorisant ses futurs arômes, il sera élevé ainsi durant un an. Par la suite, ils seront soutirés et mis en bouteilles courant avril/mai.

Dégustation :

Robe : Jaune pâle.

Nez : Arômes de raisin frais, zeste de citron.

Palais : Belle attaque avec volume et gras, racé crayeux, minéral, long en bouche.

Température de service : 10°



EARL PIERRE GIRAULT ET FILS
LE BOIS DE L’ABBAYE
18300 BUE

Tel : 02 48 54 19 64 / www.domaine-girault.com / Email : girault-patrick@wanadoo.fr