



DOMAINE GIRAULT

Sancerre Blanc “Le Chêne du Roy”

Le Chêne du Roy est un Sancerre Blanc jaune pâle aux reflets dorés.

Terroir : Issu de vignes âgées de 35 ans en moyenne, de cépage sauvignon, cultivé sur des sols calcaires (%) et caillottes (%).

Cépage : Sauvignon 100 %

Travail 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 : Une fois pressé et débourbé, le sauvignon fermente en cuve sur lie fine.
Il est soutiré courant janvier et mis en bouteille au mois de mars.

Dégustation :

Robe : brillante

Nez : Floral

Palais : Sec et fruité

Le Sancerre Blanc se boit de préférence jeune. Le Sancerre blanc “Le Chêne du Roy” accompagne...

Température de service : 10/12 °



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