



DOMAINE GIRAULT

Sancerre Blanc “Le Vallon des Demoiselles”

Le Vallon des demoiselles est un Sancerre Blanc, issu du cépage Sauvignon, est un vin sec et fruité, imprégné de ces délicieux parfums du terroir, de couleur franche aux reflets d’or.

Terroir : Issu de vignes âgées de 35 ans en moyenne, le cépage sauvignon est cultivé sur des sols argilo-calcaire (60%) et calcaire (40%).

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 vendangés, les raisins sont acheminés au chai.
Les pressoirs pneumatiques sont remplis à l’aide d’un tapis afin de limiter la trituration des raisins. Après un débourage à froid (8°), de 48 heures minimum, les moûts fermentent en cuves thermo-régulées. La durée de fermentation est d’environ 40 jours. Les vins sont élevés sur lies fines durant l’hiver puis soutirés en avril. Mise en bouteilles courant avril et mai.

Dégustation :

Robe : Le Vallon des demoiselles possède une robe de couleur or, un nez très expressif d’agrumes. Il vous comblera par ses expressions minérales, sa finesse et sa fraîcheur. Pour finir, votre palais sera fruité, relevant des arômes d’agrumes, tout en préservant une rondeur typique de son terroir très marqué.

Nez : Minéral

Palais : Plein, rond en attaque, gras, fruité, aux arômes d’agrumes et de terroir très marqués.

Température de service : 10/12°

Le Sancerre blanc “Le Vallon des demoiselles” se boit de préférence jeune. Certains millésimes, bien que changeant de caractère au bout de plusieurs années, trouvent leur juste place auprès d’un foie gras par exemple. Le Sancerre blanc “Le Vallon des demoiselles” accompagne les fruits de mer, les poissons, mais aussi les entrées de crudités, de salades, de charcuteries et de fromage. A l’apéritif, il peut s’accompagner de petits fours, amuse-bouche, verrines ou tout simplement un crottin de Chavignol.



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