



DOMAINE GIRAULT

Sancerre Blanc "Les Grandes Genevrières"

Les Grandes Genevrières, issu du cépage Sauvignon, est un vin sec et fruité, imprégné de ces délicieux parfums du terroir, de couleur franche aux reflets d'or et gras.

Terroir : Issu de vieilles vignes âgés de plus 50 ans, le cépage sauvignon est cultivé sur des sols Argileux (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 sont cultivées de façon raisonnée afin de respecter, au maximum, l'environnement.

Vinification : Elle s'effectue sur 2 mois avec un suivi de la température (les cuves sont thermo-régulées). Les vins fermentent lentement à basse température afin de développer le maximum de fruit et de finesse. Réalisé en cuve inox et en fût de chêne sur lie fine pour favoriser ses futurs arômes. L'élevage durera environ 10 mois. Par la suite, ils seront soutirés, passés au froid (descendu en température pouvant aller jusqu'à - 4 degrés) afin de réaliser ainsi la précipitation tartrique puis ils seront filtrés et mis en bouteilles.

Dégustation :

Nez : fleurs de sauvignon, agrumes.

Palais : Riche, puissant, structuré, aux arômes d'agrumes et de pêches blanches.

Robe : Reflet or et gras



Le Sancerre Blanc 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.

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