

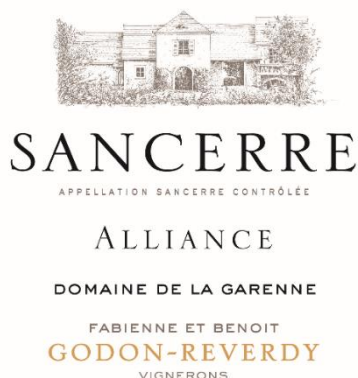
Domaine
DE LA GARENNE



SANCERRE Blanc "Alliance"

SITUATION DES PARCELLES :

Les parcelles sont situées majoritairement sur la commune de Verdigny, à l'exception de 0,5 Ha sur la commune de Sancerre.



TERROIR :

- "Caillottes" calcaires (72 %) : vins fruités et aromatiques très tôt.
- "Terres Blanches" argilo-calcaires (20 %) : vins charpentés qui demandent plus de temps pour s'exprimer.
- Silex (8 %) : apporte des notes minérales à l'assemblage.

SUPERFICIE : 7 hectares

ENCEPAGEMENT : Sauvignon 100 %

AGE DES VIGNES : de 30 ans en moyenne.

METHODES DE CULTURE : Agriculture biologique (certifié). Pratique de la biodynamie. Travail du sol, maîtrise des rendements.

VENDANGE : Récolte manuelle et mécanique après analyse de maturation.

PRODUCTION ANNUELLE : 55 000 bouteilles.

VINIFICATION :

- Moûts obtenus par pressurage lent. Débourbage soigné.
- Fermentation à température régulée afin de préserver tous les arômes du vin.
- Conservation sur lies fines avec mise en suspension régulière de celles-ci.
- Stabilisation tartrique par passage au froid puis filtration.
- Mise en bouteille à compter du mois de mars suivant la récolte.

DEGUSTATION :

La robe est cristalline avec des reflets d'or. L'assemblage des différents terroirs, associé à une récolte à parfaite maturité confèrent une bonne harmonie à ce vin. Au cours de la dégustation, les élégantes notes d'agrumes et de fruits à chair blanche laissent la place à des arômes minéraux et floraux.

Aptitude au vieillissement : 3 à 5 ans

Température de consommation : 10 à 12°C

Domaine de la Garenne
Sancerre

Fabienne et Benoit GODON - REVERDY - Vignerons

Rue Saint-Vincent - 18300 Verdigny - France

+33 (0)2 48 79 35 79 - contact@sancerrelagarenne.com

www.sancerrelagarenne.com