

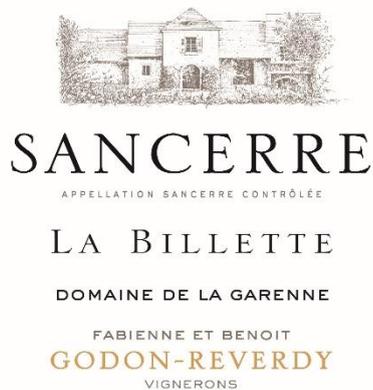
Domaine
DE LA GARENNE



SANCERRE Blanc
" *La Billette* "

SITUATION DES PARCELLES :

La parcelle est située sur la commune de Sancerre au lieu-dit « La Billette ».



TERROIR :

Argiles à Silex : vins tendus disposant d'une bonne minéralité.

SUPERFICIE : 0,5 hectare

ENCEPAGEMENT : Sauvignon 100 %

AGE DES VIGNES : 35 ans.

METHODES DE CULTURE : : Agriculture biologique (certifié) et pratique de la biodynamie, enherbement naturel.

VENDANGE : Récolte Manuelle après analyse de maturation.

PRODUCTION ANNUELLE : 3500 bouteilles.

VINIFICATION :

- Sélection parcellaire.
- Moûts obtenus par pressurage lent. Débourage 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 juin suivant la récolte.

DEGUSTATION :

La robe est cristalline avec des reflets verts. Le nez révèle des senteurs de pierre à fusil et la bouche offre une minéralité marquée, caractéristique du terroir d'argiles à silex. La structure et la longueur en bouche exaltent toute la typicité aromatique du cépage sauvignon.

Aptitude au vieillissement : 5 à 10 ans

Température de consommation : 12°C/13°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