

DOMAINE DE LA GARENNE



VINS DE SANCERRE

FABIENNE ET BENOIT

GODON-REVERDY

VIGNERONS

SANCERRE Blanc "Les Villaudes"

SITUATION DES PARCELLES :

La parcelle située sur la commune de Verdigny, lieu dit « Les Villaudes »



SANCERRE

APPELLATION SANCERRE CONTRÔLÉE

LES VILLAUDES

DOMAINE DE LA GARENNE

FABIENNE ET BENOIT

GODON-REVERDY

VIGNERONS

TERROIR :

Marnes Argilo-calcaires (100 %) : vins frais et puissants.

SUPERFICIE : 0,4 hectare

ENCEPAGEMENT : Sauvignon 100 %

AGE DES VIGNES : 25 ans en moyenne.

METHODES DE CULTURE : : Agriculture biologique (certifié) et pratique de la biodynamie, travail du sol, maîtrise des rendements.

VENDANGE : Récolte manuelle avec tri après analyse de maturation.

PRODUCTION ANNUELLE : 2 400 bouteilles.

VINIFICATION :

- Sélection parcellaire
- Vinification en cuve tronconique en bois (chêne) après un débourbage soigné.
- Elevage pendant un an sur lies totales.
- Mise en bouteille 15 mois après la récolte.

DEGUSTATION :

La vinification et l'élevage spécifiques apportent une certaine complexité et une bonne rondeur à ce vin.

Ses arômes floraux et fruités révèlent le meilleur des vins de cépage sauvignon d'antan.

Aptitude au vieillissement : 10 à 15 ans

Température de consommation : 12 à 14°C