

Fiche Technique

Nom du vin : Sancerre Blanc « Tentation »

Couleur : Blanc

Appellation : Sancerre

Cépage : Sauvignon

Nature des terroirs:

100% terres blanches issu de la parcelles « les dix saules »

Age des vignes: plus de 55 ans

Superficie : 0.2 ha

Rendement: 45 hl/ha

Degré d'alcool : 13% vol

Sucre résiduel : moins de 2g/L

Travail de la vigne :

- Fertilisation: utilisation de produits organiques, pas de produits de synthèse
- Labour et travail des sols, pas d'utilisation de désherbants
- Taille : Guyot pulsard
- Mode de culture raisonné et responsable, avec une expression poussée des terroirs

Vinification et travail en cave

- Vendanges Durant les heures les plus fraîches de la journée pour préserver les arômes
- Macération pelliculaire
- Pressurage avec un presseur pneumatique et séparation des fins de presse
- Débourbage du moût de raisin par gravité et stockage au froid (8°C) Durant 24 à 72 heures
- Fermentation alcoolique du vin, intégralement en demi muids neufs (fût de chêne d'un volume de 600 L
- Elevage sur lie avec batonnage en demi muids neufs.
- Vin non filtré et mise en bouteille par gravité, minimum 2 mois avant la mise en bouteille

Packaging

- 6 bouteilles par carton (poids 17kgs),
- 600 bouteilles par palette, panachage possible
- Envoi sur europallet (80x120) avec échange

