

## FICHE TECHNIQUE

### Les Monts Damnés

**SANCERRE**  
PAR  
**PIERRE MARTIN**  
VIGNERON À CHAVIGNOL

**DOMAINE PIERRE MARTIN**  
**SANCERRE LES MONTS DAMNES**

<i>AOC</i>	Sancerre
<i>Terroir : Soil</i>	Terres blanches composées d'argilo-calcaires : White ground clay and limestone
<i>Cépage : Variety</i>	Sauvignon blanc
<i>Âges des vignes : Age of the vines</i>	Moyenne de 12 ans : 12 years on average
<i>Récolte : Harvest</i>	Manuelle : By hand
<i>Rendement : Yield</i>	50 hectolitres / hectare
<i>Vinification : Winemaking</i>	Pressurage pneumatique avec écoulement gravitaire, débourbage au froid, fermentation naturelle (sans ajout de levures) dans des petites cuves inox avec régulation des températures. Pneumatic pressing with running off by gravity, cold settling. Natural fermentation on indigenous yeasts in small stainless steel tank with controlled temperatures.
<i>Elevage : Ageing</i>	Elevage sur lies fines avec bâtonnage et dégustations régulières. Ageing on fine lees with bâtonnage and regular tastings.
<i>Dégustation : Tasting note</i>	Le nez plaisant, fin et élégant, dévoile des fruits mûrs et des notes de fleurs blanches. La bouche tout en finesse est bien équilibrée et tonique, avec de la complexité, de la minéralité. Finale persistante. Pleasant nose delicate and elegant revealing ripe fruits and hues of white flowers. The mouthfeel is delicate, well-balanced and racy. The wine expresses complexity and minerality. Long persisting finish.
<i>Accompagnement : Pairing</i>	Des entrées froides (autour des légumes, des terrines, des chèvres frais) et l'apéritif. Cold starters, terrine and vegetables. Crustacés froids et chauds (homard, langouste), poissons crus et marinés et/ou carpaccio. Seafood, fish. Fish and meat carpaccios. Cuisine asiatique (sushi, sashimis). Asiatic cooking. Une viande blanche (volaille, veau, ris de veau). Poultry. Fromages de chèvres frais et affinés. Goatcheese.
<i>Mise en bouteille : Bottling</i>	Aout 2016 / August 2016

Données analytiques		Conditionnement	
Degré	13,50%	Bouteille	Bourgogne élégance chêne
Acidité	3,96 g/l	Bouchon	Liège naturel 49x24
Sucre résiduel	0,31 g/l	Emballage	Carton de 6 bouteilles