



FICHE TECHNIQUE / FACT SHEET

AOP SANCERRE BLANC

« CHAVIGNOL »

<i>Appellation:</i>	AOP Sancerre
<i>Terroir : soil</i>	Caillettes, très pierreux et calcaires <i>very stony, Limestone</i>
<i>Cépage : Variety</i>	Sauvignon blanc
<i>Age des vignes : Age of the vines</i>	<i>Moyenne de 30 ans</i> <i>An average of 30 years</i>
<i>Récolte : Harvest</i>	Mécanique <i>Mechanical</i>
<i>Rendement : yield</i>	55 hl/ha
<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. <i>Pneumatic pressing with running off by gravity, cold settling. Natural fermentation on indigenous yeasts in small stainless steel tanks with controlled temperatures.</i>
<i>Elevage / Ageing</i>	Elevage sur lies fines avec bâtonnage et dégustations régulières. <i>Ageing on fine lees with bâtonnage and regular tastings.</i>
<i>Dégustation / Tasting note</i>	Le nez plaisant, fin et élégant, dévoile des fruits (agrumes) et après ouverture des notes de pêche, de poire et de fleurs blanches. La bouche élégante est bien équilibrée et grasse, avec de la complexité, de la minéralité. Finale persistante. <i>Pleasant, delicate and elegant nose revealing hints of peach, pear and white flowers. The mouth is rich and well-balanced, enhanced by a nice minerality, complexity and a lingering long finish.</i>
<i>Accompagnement / Pairing</i>	Des entrées froides (autour des légumes, des terrines, des chèvres frais) et l'apéritif / Des mets aux saveurs iodées, crus ou cuits (coquillages, moules, palourdes, clams), fruits de mers (bulots, crevettes, huîtres), crustacés froids et chauds / (homard, langouste), poissons crus et marinés et/ou carpaccio / Cuisine asiatique (sushi, sashimis) / Une viande blanche (volaille, veau, ris de veau) / Fromages de chèvres frais et affinés.. <i>Cold starters, seafood, fish (sushi, sashimi) / veal or poultry / fresh or affined Goatcheese</i>
<i>Mise en bouteille / Bottling</i>	Mars 2016

<u>Données analytiques:</u>		<u>Conditionnement :</u>	
Degré :	13,4%	Bouteille :	Bourgogne tradition chêne
Acidité :	3,92 g/l	Bouchon :	Liège naturelle 49x24
Sucre résiduel :	0,81 g/l	Emballage :	Carton de 6 bouteilles