



SANCERRE

CLASSIQUE

Blanc

VIGNOBLE : Notre vignoble de Sancerre Blanc est très morcelé. Il se situe sur les meilleures collines des villages de Chavignol, Sainte Gemme, Ménétréol, Amigny, Thauvenay et Sancerre.

CÉPAGE : 100 % Sauvignon.

ÂGE : La moyenne d'âge des vignes est d'environ 30 ans.

SOL : Selon les coteaux de : 40 % de calcaire
30 % de silex
30 % d'argile.

ORIENTATION : Sud, Sud-Ouest.

PRODUCTION : Elle varie selon les conditions climatiques. Elle ne dépasse pas 68 hectolitres à l'hectare.

VENDANGES : Début octobre.

VINIFICATION : Traditionnelle en cuves inox et émaillées thermorégulées.

CONSERVATION : Le Sancerre Blanc est un vin qui se conserve environ 5 ans. Il est sec, fruité et se boit frais.

ACCOMPAGNE : Il accompagne très bien les fruits de mer, les poissons en sauce ainsi que les fromages, particulièrement le Crottin de Chavignol.

VINEYARD: Our vineyard of Sancerre Blanc is very parcelled out. It is located on the best hills of the villages of Chavignol, Sainte Gemme, Ménétréol, Amigny, Thauvenay and Sancerre.

GRAPE VARIETIES: 100 % Sauvignon.

AGE: The vines are 30 years old on average.

SOIL: Depending on the hillsides: 40 % limestone
30 % flint
30 % clay.

ORIENTATION: South, South-West.

PRODUCTION: It varies with climatic conditions, it doesn't exceed 68 hectolitres per hectare.

HARVESTING: Early October.

VINIFICATION: Traditional in temperature-controlled stainless steel and enamelled vats.

CONSERVATION: The Sancerre Blanc is a wine that can be kept for roughly 5 years. It is dry, fruity, and best enjoyed chilled.

SERVE WITH: It is ideal with seafood, fish in sauces, and with certain cheeses, especially the Crottin de Chavignol goat's cheese.

HUBERT BROCHARD

PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

Chavignol

des vins d'exception, au cœur du vignoble