

Sancerre AOC

*Les Chênes Vieux***S**ituation Géographique
Wine-growing area

Propriétés de 10 et 12 hectares situées sur les communes de BUÉ et ST-SATUR, dans le département du Cher.
Estates of 10 and 12 hectares located in Bue and St Satur (Cher).

Typologie du Sol
Geological characteristic

Calcaires secs appelés communément "Caillottes".
Dry chalky soils generally named "Caillottes".

Cépage
Grape variety

100% Sauvignon.
100% Sauvignon.

Couleur et degré alcoolique
Colour and alcohol content

Jaune profond avec de légers reflets verts. 12,5% Alc.
Deep yellow tinged with green glints. Alcohol : 12,5% vol.

Méthode de Vinification
Vinification process

Récolte vendangée à la main. Vinification traditionnelle et lente dirigée à basse température, avec précipitation tartrique. Elevage en cuve inox. Mise en bouteille précoce afin de conserver les arômes.

Hand-picked harvest. Slow vinification at low temperature with tartaric precipitation. Bottling is started early in order to keep aromas.

Caractéristiques Techniques
Technical parameters

Acidité : 4,7 g/l SO2 libre : 35 mg/l
(données analytiques indicatives)

Acidity : 4,7 g/l - Sulphur : 35 mg/l (indicative measures)

Notes de Dégustation
Tasting notes

Joli nez floral discret mais persistant. C'est un Sancerre "différent", qui sait allier à la fois la subtilité de son nez, la typicité de son terroir, avec une bouche riche et longue, pour finir tout en charme et finesse. Température de service 8 - 10°C.
Nice floral nose discreet but long lasting.

It is a special "Sancerre" which allies the subtlety of smell, a tang of soil, and a rich and long lasting taste in the mouth. It should be consumed cool, around 8 - 10°C.

