



LUCIEN CROCHET

Vins de Sancerre

Sancerre blanc 2017 Le Chêne Marchand

Le Chêne Marchand est un lieu-dit très renommé de la commune de Bué

Le Terroir

Assemblage de plusieurs parcelles plantées sur le lieu-dit
Expositions multiples sud, sud-est, sud-ouest
Calcaire de l'oxfordien supérieur appelées caillottes
Sols peu profonds et bien drainés
Planté à mi coteau, 240 à 260 mètres d'altitude.

Les pratiques culturales

Binage
Taille Guyot poussard
Ebourgeonnage
Lutte phytosanitaire raisonnée
Amendements organiques depuis 1989
Vendange manuelle

La vigne

Plantée en sauvignon blanc
Densité de plantation de 6800 à 8800 pieds/hectare suivant l'âge des parcelles

La vinification

Pressoirs pneumatiques remplis grappes entières à l'aide d'un tapis
Débourbage à froid 36 heures à 6°C
Fermentation des moûts en cuves thermo-régulées pendant 30 jours environ et 10% en muid de chêne
10 mois d'élevage sur lies
Premier soutirage en juillet
Mis en bouteille en septembre 2018

La dégustation

Robe : jaune pâle
Nez : joli nez de pêche et raisin frais
Bouche : belle tension et expression du terroir calcaire, minérale avec des arômes de fruits blancs. Bel équilibre entre tension et rondeur
Température de dégustation 10 à 12 °C
Garde : 8 à 10 ans

