



# 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

