



Pierre Morin

Vigneron à Bué

SANCERRE

Cuvée Ovide



Cépage : Sauvignon blanc

Age moyen : 60 ans

Terroir : Caillottes / Terres blanches

Les très vieux ceps aux formes parfois étranges implantés à deux pas de notre cave doivent leurs premières grappes à notre ancien voisin, prénommé Ovide. Plantée dans les années 1950 sur un coteau exposé plein ouest à une altitude de 260m, cette vigne dotée d'un enracinement profond dans un terroir de caillottes, confère au vin tension et longueur en bouche. L'équilibre de cette cuvée est obtenu par l'assemblage avec les jus d'une parcelle sur terre blanche, qui apporte au vin une richesse subtile en milieu de bouche.

Viticulture : Taille Guyot Poussard

Ebourgeonnage complet

Enherbement naturel

Vendanges manuelles

Pulvérisations biodynamiques

Vinification : Pressurage direct en raisins entiers - Stabulation à froid - Fermentation en levures indigènes

Elevage : 18 mois sur lies en cuve inox et en demi-muids

Vin biologique Fr-Bio-01



Domaine Pierre Morin

4, Rue de l'abbaye 18300 Bué, FRANCE / 02 48 54 36 75 / morin.perefiles@orange.fr