




—  —
Vigneron à Bué

SANCERRE

Prémices Blanc



Cépage : Sauvignon blanc

Surface : 5,30 Ha

Age moyen : 40 ans

Terroir : Caillotes, Griottes, Terres blanches, Portlandien

Réparties sur les villages de Bué, Sancerre et Sury-En-Vaux, environ 20 parcelles aux âges et caractéristiques topographiques bien différentes constituent notre Sancerre blanc, en prémices de nos autres cuvées qui se veulent plus personnelles. Les racines de nos vignes puisent les caractéristiques de ce vin dans 4 terroirs : les griottes et caillotes à dominante calcaires apportent à la fois fraîcheur et minéralité, tandis que les terres blanches et portlandien enrobent les arômes, apportant richesse et profondeur.

Viticulture : Taille Guyot Poussard

Ebourgeonnage complet

Enherbement naturel

Vendanges manuelles

Pulvérisations biodynamiques

Vinification : Pressurage direct en raisins entiers - Stabulation à froid - légère filtration

Elevage : 6 à 12 mois en cuve inox et émail.

Vin biologique Fr-Bio-01

