



Pierre Morin

Vigneron à Bué

SANCERRE

Le Chant de l'Orme



Cépage :	Sauvignon blanc
Surface :	0,57 Ha
Age moyen :	55 ans
Terroir :	Cailottes

Cette sélection de vieilles vignes issu du lieu-dit "En grands champs" sur la commune de Sancerre, est implantée sur un plateau argilo-calcaire à une altitude de 280m.

De ce magnifique terroir résulte un vin robuste, large et imposant, à l'image des nombreux ormes qui peuplaient nos campagnes autrefois. Il saura avec l'âge s'épanouir et exprimer pleinement son identité.

Viticulture : Taille Guyot Poussard
Ebourgeonnage complet
Enherbement naturel
Vendanges manuelles
Pulvérisations biodynamiques

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

Elevage : 12 mois 50 % en cuve inox et 50 % en demi-muids puis 18 mois en cuve et bouteille.

Vin biologique Fr-Bio-01

