



Pierre Morin

Vigneron à Bué

# SANCERRE

## Le Chêne Marchand



<u>Cépage</u> :	Sauvignon blanc
<u>Surface</u> :	0,33 Ha
<u>Age moyen</u> :	35 ans
<u>Terroir</u> :	Griotte

Situé au sud de l'appellation sur la commune de Bué, ce célèbre lieu-dit bénéficie d'un ensoleillement remarquable dû à son positionnement en milieu de coteau et à son exposition plein sud. Implantés sur un terroir de griottes à une altitude de 250m, les ceps peuplant nos deux parcelles donnent de petits raisins, mûrs très précocement et très souvent vendangés les premiers. Il en découle un vin droit, tranchant, doté d'une complexité aromatique impressionnante.

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

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