

Sancerre Blanc « Chêne Marchand »



Appellation
Sancerre Blanc

Superficie
0,70 hectare

Sol
Ce vin est issu d'une sélection parcellaire de 0.70 hectare de vignes, plantées sur l'un des plus beaux terroirs de caillotte du Sancerrois : « Le Chêne Marchand ».

Cépage
Sauvignon Blanc

Vinification
Après une récolte manuelle et un tri soigné, les raisins sont emmenés et chargés entiers dans le pressoir pneumatique. Un débourbage à froid précède la mise en fermentation indigène et l'élevage durant 12 mois, en fûts de chêne de 500 litres. Pour ne pas dénaturer les arômes du Sauvignon par trop de fûts neufs, nous utilisons un pourcentage variable de « fûts d'un vin » suivant le millésime, pour que cette cuvée soit la libre expression d'un terroir.

Caractéristiques
Très belle robe brillante d'un jaune clair aux reflets vert pâle.
Très beau nez complexe et délicat, à la fois fruité (agrumes), floral (lilas, chèvrefeuille) et légèrement boisé.

Une belle fraîcheur en bouche suivie d'une très belle intensité aromatique. Un vin avec une très belle matière, de la présence. Une très belle structure où l'élevage en bois apporte des notes supplémentaires toastées et briochées mais elles ne dominent pas et s'intègrent pleinement aux arômes typiques du terroir. Très belle finale. Ne pas hésiter à le carafier pour exhiler tous ses arômes. *

**Commentaires de dégustation de Jean-Christophe POUTEAU, Sommelier-Conseil-Caviste, Diplômé de l'université du vin de Suze la Rousse.*

Potentiel de garde
Notre Sancerre Blanc « Chêne Marchand » atteint sa plénitude de 12 à 24 mois après la récolte et vous procurera du plaisir tout au long de son vieillissement pouvant aller de 5 à 10 ans suivant le millésime et le stockage.

Sancerre White « Chêne Marchand »



Appellation
Sancerre Blanc

Area
0.70 hectare

Soil
Pebbly limestone

This wine is made from a selection of plots of 0.70 hectare, planted on one of the most beautiful terroirs of Sancerre, facing due south in the village of Bué: "Le Chêne Marchand".

Grape variety
White Sauvignon

Vinification

The grapes are hand-picked, carefully sorted and transferred, whole, to the pneumatic press. After cold settling, the indigenous fermentation starts in 228- and 500-liters oak barrels. In order to avoid denaturing the aromas of the Sauvignon using new barrels only, we prefer using a varying percentage of "fûts d'un vin", for "one year old barrels", depending on the vintage, to allow this "cuvée" to be the free expression of a terroir.

Characteristics

Very nice bright color, pale yellow with pale green highlights. A lovely complex and delicate nose, both fruity (citrus fruit) and floral (lilac, honeysuckle), slightly oaky. It's very fresh in the mouth, with a persistence of flavors. This wine has a nice substance, some presence. A lovely structure and the maturing in wood barrels brings extra discreet toast and brioche notes, that fully integrate with the typical terroir aromas. Beautiful finish. This wine should be decanted to exhale all its aromas. *

**Tasting commentaries by Jean-Christophe Pouteau, Sommelier-Cellar Master, qualified from Suze La Rousse Wine University.*

Ageing potential

Our white Sancerre wine "Chêne Marchand", will reach its peak from 12 to 24 months after the harvest and you'll enjoy it all through the ageing. It will keep from 5 to 10 years, depending on the vintage and storage.