

DOMAINE DU CARROU

Fiche technique

SANCERRE BLANC « Chêne Marchand »

Caractéristiques :

Un des grands lieux-dits du Sancerrois depuis des siècles, sur la commune de Bué, qui contribue beaucoup à la notoriété des vins de ce village.

Cépage : Sauvignon blanc

Terroir :

100% « Caillottes » du Secondaire Jurassique Oxfordien Supérieur (145 à 150 millions d'années), lits de pierres plates blanches éclatées par le gel. Chêne Marchand fait partie depuis toujours de la poignée de terroirs les plus connus et reconnus du vignoble de Sancerre. Ses vins montrent finesse, élégance, puissance et minéralité propres aux très grands calcaires de l'appellation.

Moyenne d'âge des vignes : 42 ans

Situation des parcelles : Bué.

Orientation des parcelles : Plein sud.

Altitude des parcelles : 260 mètres

Superficie : 0.37 hectare.

Vinification :

- Pressurage direct
- Fermentation à température contrôlée
- Elevage sur lies fines de 8 à 10 mois, 10% en fûts et 90% en cuve inox
- Assemblage et mise en bouteille en fin d'été suivant la vendange.

Rendement : 55 hl/hectare

Production : 2500 bouteilles

Accompagnement : seul à l'apéritif, place de prédilection avec crustacés (homard Breton), tous les poissons nobles, terrines de la mer, fromages de chèvre dont le fameux Crottin de Chavignol du même cru et aussi les viandes blanches (volaille fermière).