

DOMAINE DU CARROU

FICHE TECHNIQUE

SANCERRE BLANC « Domaine du Carrou »

Caractéristiques :

Cuvée classique du Domaine en blanc : le cœur de notre production.

Cépage : Sauvignon blanc

Terroirs :

Assemblage de 13 parcelles sur les 4 grands terroirs du Sancerrois dans les proportions suivantes :

- 30% sur « Griottes », calcaire tendre du Jurassique Supérieur Oxfordien (150 millions d'années) : fruit, légèreté.
- 34% sur « Caillottes », calcaire dur du Jurassique Supérieur Oxfordien (145 millions d'années) : fruit, charpente, finesse, minéralité crayeuse.
- 21% sur « Terres blanches », argilo-calcaire du Secondaire Jurassique Kimméridgien Supérieur (140 millions d'années) : complexité, opulence, gras, salinité.
- 15% sur « Silex », Tertiaire (40 millions d'années) : droiture, fermeté, minéralité ciselée.

Moyenne d'âge des vignes : 33 ans

Situation des parcelles : Bué, Crézancy, Sancerre et Vinon.

Orientation des parcelles : Toutes orientations du Nord-Ouest au Sud-Est.

Altitude des parcelles : entre 220 et 300 mètres

Superficie : 6 hectares.

Vinification :

- Pressurage direct
- Fermentation à température contrôlée
- Elevage sur lies fines en cuves inox de 6 à 11 mois.

Rendement : 55 à 62 hl/hectare

Production : 48000 bouteilles

Accompagnement : apéritif avec un Crottin de Chavignol (fromage du même terroir), fruits de mer, poissons et charcuteries (andouillette).