

DOMAINE DU CARROU

Fiche technique

SANCERRE BLANC « Cuvée La Jouline »

Caractéristiques :

Cuvée d'exception rendant hommage à un personnage exceptionnel : l'arrière-grand-père Jean-Baptiste ROGER (alias Baptiste Jouline), patriarche emblématique de la famille et vigneron avisé.

Cépage : Sauvignon blanc

Terroir :

« Caillottes » au calcaire sec et sol très pierreux du Jurassique Supérieur Oxfordien (150 millions d'années). Ce terroir exigeant sublime cette cuvée qui affiche son ambition par sa concentration de matière, l'exubérance de ses saveurs acidulées et sa texture séveuse et épurée.

Age de la vigne : 56 ans

Situation de la parcelle : Bué

Orientation de la parcelle : Sommet du premier étage des collines du vignoble, protégé du Nord par les grandes côtes Kimméridgiennes.

Altitude de la parcelle : 280 mètres

Superficie : 0.56 hectare

Vinification :

- Pressurage direct
- Fermentation à température contrôlée
- Elevage sur lies fines 10 mois : 30 à 40% en fûts, 60 à 70% en cuve inox
- Assemblage en été et mise en bouteilles un an après la récolte

Rendement : 50 hl/hectare

Production : 3500 bouteilles

Accompagnement : vin de gastronomie et de belle évolution, dont l'amplitude laisse place à une minéralité saline et une finale structurée et persistante. Le caractère affirmé de ce vin lui permet de s'accommoder avec toutes les recettes les plus raffinées de crustacés, coquillages, poissons et viandes blanches.