

S A N C E R R E

DOMAINE

THOMAS & FILS

Propriétaires Récoltants

depuis 1670



## LE PIERRIER

AOC Sancerre Blanc

100% Sauvignon Blanc



Age Moyen des Vignes : 25 ans

Sols : La densité moyenne est de **7000 pieds par hectare**, cultivés sur un terroir **Calcaire**.

### A CHAQUE TERROIR, SES ARÔMES

Viticulture : Taille Guyot Poussard à 2 membres. Dédoublage intégral afin de réduire la quantité de grappes. Préparations biodynamiques (**500 et 501**). Travail des sols en fonction des cycles lunaires (**Typicité**). **Traitements naturels et respectueux (Cuivre, Soufre, HE, plantes)**. Rognage à base de **Valériane** (plante déstressante et cicatrisante). **Enherbement naturel** et maîtrisé, volontaire, favorable et indispensable à la vie microbienne du sol et des insectes.

Vendanges : Manuelle et Mécanique

Rendements : **40 à 50 HL / Ha**

Vinification : Pressurage pneumatique. Débourage au froid **sans enzymes**. La fermentation alcoolique se réalise grâce **AUX LEVURES INDIGENES**, présente sur la peau du raisin (la pruine), dans des cuves en inox à basse température (18° - 20° C)

Elevage : La Maturation des vins se fait sur les lies (gras) avec batonnage pendant une durée de 6 à 8 mois **sans sulfitage excessif**.

La Clarification du vin est faite à base **d'Argile**.

Le Vin, sera légèrement filtré juste avant la mise en bouteille

Dégustations / Suggestions : La Cuvée " Le Pierrier " sera très appréciée en apéritif ou en accompagnement de poissons, fruits de mer, mais aussi avec le célèbre fromage de chèvre issue de notre région le fameux « Crottin de Chavignol ». Température conseillée : 8° à 10° C

Durée de Conservation : Le Sancerre Blanc se boit de préférence jeune, mais peut se garder de 3 à 5 ans.

