



DOMAINE THOMAS SANCERRE

« TERRE BLANCHES »

AOC Rouge Sancerre
100% Pinot Noir



Age Moyen des Vignes : 40 à 50 ans

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

A CHAQUE TERROIR, SES ARÔMES

Viticulture : Taille Guyot Poussard à 2 membres. Dédoublage intensif afin de réduire considérablement les quantités de grappes présentes sur les pieds. 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** permanent et maîtrisé, volontaire, favorable et indispensable à la vie microbienne du sol et des insectes.

Vendanges : Manuelle

Rendements : 40 HL / Ha

Vinification : Tri manuel
Egrappage et foulage
Macération en cuve pendant 15 à 20 jours
La Fermentation alcoolique s'opère avec **LES LEVURES INDIGENES**, présentes sur la peau du raisin (la pruine).
Le Vin est pigé et remonté 2 fois / jour
Ensuite intervient le pressurage

Elevage : La fermentation Malo lactique se fait naturellement durant les 12 mois d'élevage en barriques
Le Vin est mis en bouteilles **SANS COLLAGE, NI FILTRATION**

Dégustations / Suggestions : La **Qualité** de ce Pinot Noir conviendra parfaitement aux viandes rouges ainsi qu'au gibier et bien entendu au plateau de fromage
Température conseillée : 12° à 14° C

Durée de Conservation : La Cuvée Terres Blanches se conserve **indéfiniment** ...