



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** ...