



DOMAINE THOMAS SANCERRE

“GRAND’CHAILLE”

AOC Sancerre Blanc
100% Sauvignon Blanc



Age Moyen des Vignes : 40 ans

Sols : La densité moyenne est de **7000 pieds par hectare**, cultivés sur un terroir **Argilo- Siliceux** (Silex)

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.
Débourbage 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 “ Grand’Chaille” sera très appréciée en accompagnement d’une poêlée de langoustine, ou un turbot au Sabayon moutardé.

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.