



DOMAINE  
HUBERT BROCHARD  
*Sancerre & Pouilly-Fumé*

## SANCERRE

### Blanc

# Aujourd'hui Comme Autrefois



#### **Vignoble :**

Il se situe principalement sur les meilleurs coteaux calcaires de Chavignol.

#### **Cépage :**

100 % Sauvignon Blanc.

#### **Sol :**

Exclusivement calcaire.

#### **Âge :**

La moyenne d'âge des vignes est d'environ 45 ans.

#### **Orientation :**

Sud, sud-est.

#### **Conduite de la vigne :**

Nous travaillons en agriculture conventionnelle en bio contrôle ; travail des sols, enherbement des rangs, effeuillage, fertilisation individuelle. Nous conduisons actuellement des travaux afin d'acquiescer la certification environnementale HVE (Haute Valeur Environnementale) afin de valoriser notre engagement du respect de l'environnement.

#### **Production :**

Elle varie selon les conditions climatiques. Elle ne dépasse pas 65 hectolitres à l'hectare.

#### **Vendanges :**

Selon les conditions climatiques et l'état sanitaire, elles débutent en septembre ou octobre. Vendanges manuelles.

#### **Vinification :**

Tri manuel à la réception de la vendange puis éraflage mécanique des grappes de raisin. Pressurage lent en pressoirs pneumatiques. Fermentation alcoolique à basse température en cuves inox thermorégulées puis vinification « Comme Autrefois » sans collage, sans filtration, sans passage au froid, sans pompage excessif. Le léger dépôt de cristaux pouvant éventuellement apparaître dans la bouteille est un signe d'authenticité et de qualité.

#### **Commentaires de dégustation :**

Il se boit seul car son fruit de sauvignon très prononcé en fait un excellent vin d'apéritif. C'est la bouteille idéale pour le verre de l'amitié.

#### **Conservation :**

Grâce à une mise en bouteille tardive, ce Sancerre Blanc conservera toute sa jeunesse, sa fraîcheur et tout son fruité pendant plusieurs années.

Chavignol, 18300 SANCERRE - FRANCE

Tél. : +33 (0)2 48 78 20 10 - Fax : +33 (0)2 48 78 20 19 - [domaine@hubert-brochard.fr](mailto:domaine@hubert-brochard.fr)

[www.hubert-brochard.fr](http://www.hubert-brochard.fr)