



DOMAINE
HUBERT BROCHARD
Sancerre & Pouilly-Fumé

SANCERRE
Blanc
Classique



Vignoble :

Notre vignoble de Sancerre Blanc est très morcelé. Il comprend plus de 220 parcelles réparties sur 7 villages.

Cépage :

100 % Sauvignon Blanc.

Sol :

Calcaire, argile, silex.

Âge :

La moyenne d'âge des vignes est d'environ 30 ans.

Orientation :

Sud, Sud-Ouest.

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. Elles sont mécaniques et 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.

Commentaires de dégustation :

Expression classique du Sauvignon Blanc : arômes d'agrumes, notes fruitées, florales et végétales. Il se déguste frais entre 10° et 12°, à l'apéritif et accompagne à merveille les fruits de mer, le poisson, le fromage et idéalement le fameux « Crottin de Chavignol ».

Conservation :

À déguster jeune, il conservera tout son potentiel entre 3 et 6 ans.