



DOMAINE
HUBERT BROCHARD
Sancerre & Pouilly-Fumé



SANCERRE
Blanc

Le Cul de Beaujeu

Vignoble :

Le « Cul de Beaujeu » est doté d'un terroir d'exception. C'est un célèbre coteau très pentu du village de Chavignol.

Cépage :

100 % Sauvignon Blanc.

Âge :

Les premières vignes ont été plantées en 1985.

Sol :

Argilo-calcaire et marnes kimméridgiennes en sous-sol.

Orientation :

Sud-Est.

Conduite de la vigne :

Tout l'entretien de la parcelle est effectué à la main tant la pente y est escarpée. Cet entretien minutieux favorise la finesse et la qualité incomparable de cette cuvée. Nos vignes sont enherbées et le très faible rendement permet de favoriser pleinement l'expression de ce grand terroir. Nous travaillons en agriculture conventionnelle en bio contrôle ; 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 effectuées à la main car la pente est très abrupte.

Vinification :

Tri manuel des grappes de raisin à la réception de la vendange. Pressurage lent en pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique à basse température et élevage sur lies fines en petite cuve inox thermorégulée pendant 1 an.

Commentaires de dégustation :

Notre Sancerre Blanc Le Cul de Beaujeu offre un nez généreux de fruits et de fleurs blanches. En bouche, il exprime des notes de fruits exotiques avec une pointe citronnée et des touches d'agrumes. D'une élégante finesse, ce grand cru accompagnera à merveille une cuisine savoureuse à base de crustacés, poissons, viandes blanches, fromages...

Conservation :

Il se déguste dès à présent et révélera tout son potentiel encore 8 à 10 ans.