



DOMAINE  
**HUBERT BROCHARD**  
*Sancerre & Pouilly-Fumé*

**SANCERRE**  
**Blanc**  
**Sélection**



**Vignoble :**

Le vignoble sancerrois s'étend sur de magnifiques collines parfaitement adaptées à la vigne, bien orientées, exposées et protégées, dont les sols calcaires et siliceux contribuent à la qualité des vins.

**Cépage :**

100 % Sauvignon Blanc.

**Sol :**

Calcaire, argile, silex.

**Elaboration :**

Pour élaborer cette cuvée nous sélectionnons les meilleurs vins de Sancerre à la propriété chez nos vignerons partenaires, passionnés par leur métier et engagés dans une démarche constante de qualité.

**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 :**

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.