



DOMAINE
HUBERT BROCHARD
Sancerre & Pouilly-Fumé

IGP - VIN DE PAYS DU VAL DE LOIRE

Blanc

Les Carisannes

by Hubert Brochard

Vignoble :

Ce petit domaine de 5 hectares est exploité par trois sœurs « Les Carisannes ». L'origine de ce nom est familiale car il s'agit de la contraction des prénoms des 3 arrière petites-filles de Hubert BROCHARD : Caroline, Isabelle, Anne-Sophie. Le vignoble est situé sur la commune de Bannay à 10 km de nos caves à Chavignol.

Cépage :

100 % Sauvignon Blanc.

Sol :

Calcaire, argile, silex.

Âge :

Les premières vignes ont été plantées en 1959.

Orientation :

Sud.

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.

Vendanges :

Selon les conditions climatiques et l'état sanitaire, elles débutent en septembre ou octobre. Elles sont mécaniques.

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 :

Cette cuvée au bouquet de Sauvignon très aromatique allie des notes florales et fruitées très expressives. Elle s'apprécie en toute convivialité à l'apéritif et s'accorde parfaitement avec tous les plats à base de poissons, les fruits de mer... C'est une excellente inspiration pour les repas champêtres.

Conservation :

À boire jeune, ce Sauvignon blanc est un vin qui peut être conservé environ 5 ans. Il est sec, très fruité et doit être bu frais (10° à 12°).



Chavignol, 18300 SANCERRE - FRANCE

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

www.hubert-brochard.fr