



DOMAINE
HUBERT BROCHARD
Sancerre & Pouilly-Fumé

SANCERRE

Blanc

Vieilles Vignes



Vignoble :

Vieilles vignes situées sur les meilleurs coteaux de Chavignol dont les plus anciennes ont été plantées dans les années 50.

Cépage :

100 % Sauvignon Blanc.

Sol :

Argilo-calcaire.

Âge :

La moyenne d'âge des vignes est d'environ 50 ans.

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.

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 demi-muids (fûts de chêne français de 600 litres provenant de la forêt de Tronçay). Batonnage afin de préserver la pureté aromatique du fruit. Élevage en fûts pendant 1 an.

Commentaires de dégustation :

Il est doté d'une couleur or pâle et offre un nez délicat d'arômes exotiques et d'agrumes. Puissant et élégant, c'est un vin bien équilibré aux très légères notes boisées. Il s'apprécie légèrement frais et accompagne à merveille tous les poissons, volailles, ainsi que tous les mets raffinés.

Conservation :

Le Sancerre Blanc « Vieilles Vignes » est un vin de bonne garde. Environ 8 à 10 ans, voire plus selon les millésimes.

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