

# CHÂTEAU DE THAUVENAY

## SANCERRE BLANC 2018

*Il s'agit de l'un des rares châteaux du sancerrois. Situé à Thauvenay, face à la Loire, son vignoble de 18 Ha est entièrement regroupé autour du château sur un magnifique terroir à dominante calcaire.*

### VIGNOBLE

**CÉPAGE :** Sauvignon Blanc  
**TERROIRS :** Marne, argilo-calcaire

### VENDANGE

Rendement maîtrisé entre 60 & 65 Hl/Ha.  
Vendange manuelle et mécanique à la fraîcheur matinale.  
Pressoir pneumatique avec sélection des jus.

### VINIFICATION

Fermentation en cuves inox thermorégulées.  
Élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille au printemps.

### DÉGUSTATION

**Robe** jaune pâle.  
**Nez** expressif avec une dominante exotique (ananas, litchi...) ...  
**Bouche** équilibrée avec une belle fraîcheur citronnée.

#### **POTENTIEL DE GARDE :**

À déguster jeune afin de profiter de son potentiel aromatique.

**TEMPÉRATURE IDÉALE DE SERVICE :** À servir entre 10 et 12°C.

### METS & VIN

*Apéritif, fruits de mer, poissons et crustacés...  
Fromage : Crottin de Chavignol.*



<b>Date des vendanges :</b>	14/09/2018	<b>Mise en bouteille :</b>	26/03/2019		
<b>Harvest date (from - to) :</b>	23/09/2018	<b>Bottling :</b>			
<b>Alcool :</b>	12%	<b>PH :</b>	3,04		
<b>Alcohol :</b>		<b>Sucres résiduels :</b>	1		
<b>Acidité totale g(H2So4)/L :</b>	3,79 g/L	<b>Residual sugar :</b>			
<b>Total acidity :</b>					
<b>Teneur en So2 total :</b>					
<b>Total So2 content :</b>					
	0	50	100	150	200
	Château de Thauvenay Sancerre Blanc (82 mg/L)		Teneur max. vin bio max. content organic wine		