

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.*



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