

CHÂTEAU DE THAUVENAY

SANCERRE BLANC 2019

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 HI/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 florale : buis.
Bouche attaque fruitée, citron vert en fin de bouche.

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 : <i>Harvest date :</i>	16/09/2019	Mise en bouteille : <i>Bottling :</i>	09/03/2020
Alcool : <i>Alcohol :</i>	12,5%	PH :	3,21
Acidité totale g(H2SO4)/L : <i>Total acidity :</i>	3,72 g/L	Sucres résiduels : <i>Residual sugar :</i>	0.5 g/L
Teneur en So2 total : <i>Total So2 content :</i>			
0 50 100 150 200			
Château de Thauvenay Sancerre Blanc (100 mg/L)		Teneur max. vin bio max. content organic wine	