



Sancerre Blanc Le Chemin de Marloup

La vigne

Cépage 100% sauvignon blanc.
Age moyen des vignes 30 ans.

Le terroir

Sol à dominance argilo-calcaire avec un assemblage de nombreuses parcelles de caillottes et de terres blanches.

Les pratiques culturelles

Binage et enherbement.
Ébourgeonnage.
Vendanges manuelles.

La vinification

Pressurage pneumatique et débourage à froid.
Fermentation en partie en levures indigènes.
Élevage sur lies fines 4 à 6 mois minimum.
Collage et filtration avant la mise en bouteilles.

La dégustation

Couleur or pâle. Au nez arômes de fruits blancs et florales. En bouche vin sec tendu avec un bel équilibre. Ce vin est issu en partie de magnifiques coteaux exposés plein sud, ce qui donne la maturité suffisante à l'élaboration d'un vin sec et fruité.

Accompagne : Poissons, crustacés, fruits de mer, apéritifs, fromages....

Servir : entre 10 et 12 °C

Garde : entre 4 et 5 ans.

Voici notre cuvée principale, véritable vitrine du savoir-faire ancestral du domaine.
Un Sancerre blanc qui vous régalerà en toutes occasions.

