FRANÇOIS
CROCHET
VIGNERON À MARCIGOUÉ - BUÉ

FRANÇOIS CROCHET

SANCERRE BLANC LE CHÊNE MARCHAND A.O.C.



DENOMINAZIONE
Sancerre A.O.C.

DESCRIZIONE GENERALE
Le Chêne Marchand è il nome di una collina esposta a sud e sud-est, considerata il miglior vigneto del villaggio di Bué ed uno dei più rinomati di tutta la denominazione. Queste viti crescono su un terreno gessoso noto come «Caillottes», che significa piccole pietre piatte che coprono il terreno e che hanno la particolarità di restituire il calore del giorno durante la notte. Età della vigna 40 anni. Resa per ettaro 40 ettolitri

VITIGNO
100% Sauvignon Blanc

VINIFICAZIONE
a seguito della vendemmia manuale effettuata con una rigorosa selezione, le uve vengono pressate delicatamente a grappolo intero. La fermentazione avviene con lieviti spontanei in tini di rovere

AFFINAMENTO
18 mesi sulle fecce fini in tini di rovere

DATI ANALITICI INDICATIVI
grado alcolico: 14% vol.

VISTA
giallo dorato, limpido e brillante

OLFATTO
frutta bianca matura, agrumi, erbe aromatiche e pietra focaia

GUSTO
vino strutturato, ricco e morbido. Acidità ben integrata e croccante. Frutta a polpa bianca e note di agrumi dolci, con un gran finale sapido minerale

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO
oltre 10 anni