

SANCERRE

Domaine
La Gemière

DANIEL MILLET ET FILS
Vignerons à Champtin
www.domainelagemiere.fr

DOMAINE “ LA GEMIÈRE ” Sancerre Blanc

Cuvée Initiale



AGE DES VIGNES : moyenne de 25 ans

RENDEMENT : 61hl/ha

CÉPAGE : Sauvignon

NATURE DES SOLS : Caillotte et argilo-calcaire

AMENDEMENT : Organique sans engrais chimique

ENTRETIEN DES SOLS : Travail du sol et tonte de l'herbe
Aucun herbicide résiduaire

MODE DE TAILLE : Guyot simple

CULTURE DE LA VIGNE : Lutte raisonnée

RÉCOLTE DU RAISIN : Vendange mécanique

PRESSOIR : Pneumatique

FERMENTATION : Température entre 14° et 20° C

ELEVAGE : En cuve émaillée et Inox durant 5 à 8 mois

FILTRATION : Sur terre (kieselguhr)

STABILISATION : Précipitation Tartrique (- 4°C)

MISE EN BOUTEILLE : A la propriété par nos soins

VINIFICATION : Sélection de parcelles. Le raisin est pressé dès son arrivée et les jus coulent par gravité dans les cuves. Soutirage des moûts 48h après puis maintien à basses températures entre 4 et 7 jours avant fermentation. Levurage ou non selon les parcelles. Fermentation Alcoolique avec thermorégulation. Elevage sur lies fines.

Domaine “La Gemière” EARL - Daniel Millet et Fils - Vignerons à Champtin

1, La Gemière - 18300 Crézancy en Sancerre - Tél. : +33(0)2.48.79.07.96 - Fax : +33(0)2.48.79.02.10 - Mail : contact@domainelagemiere.fr