



Sancerre blanc Vieilles Vignes

Planté en **sauvignon**, cette cuvée est produite avec des vignes de 35 à 50 ans d'âge sur des coteaux très pentus de nature **argilo-calcaire** appelé Terres Blanches (terroir de marnes kimméridgien).

La différence de caractère et de typicité du vin se fait par l'âge des vignes, des vieux portes greffes ainsi que le mono terroir (terres blanches).

Suite au pressurage du raisin à basse pression, les jus sont débourbés de 24 à 48h. Ce vin blanc est vinifié en cuves inox thermorégulées (14-18°C). Avant et pendant la fermentation alcoolique, nos vins sont analysés afin d'optimiser au mieux la vinification.

Cette cuvée est élevée sur lies fines durant 12 à 18 mois avec plusieurs brassages de ces lies, dans le but de leurs apporter le plus de richesse et de finesse possible en limitant l'apport de sulfites.

Notre Sancerre blanc n'est pas collé, il est simplement bentonité à dose réelle pour le stabiliser de la casse protéique, au froid et filtré avant la mise en bouteille.

Il est fruité et rond avec une bonne persistance en fin de bouche marquée par le terroir.

Il est intense, complexe, avec une belle ampleur en bouche sur une finale minérale très fraîche.

Cépage :	sauvignon
Terroir :	argilo-calcaire, marne kimméridgienne
Maturité :	2 à 6 ans
Robe :	jaune or brillant
Nez :	arômes florale et minérale
Bouche :	complexe, minérale, avec une bonne persistance tout en finesse.
Servir à :	10 °C
Garde :	5 - 8 ans
Accompagne :	les viandes blanches, les poissons en sauce, foies gras ainsi que le fromage (crottin de chavignol).

EARL ROGER ET DIDIER RAIMBAULT
CHAUDENAY 18300 VERDIGNY – France

Tél : 0033 (0)2 48 79 32 87 – Fax : 0033 (0)2 48 79 39 08
www.raimbault-sancerre.com – didier@raimbault-sancerre.com

Capital social : 252089.69 € - RCS Bourges n° 408 028 678 000 14 – TVA FR 75 108 028 678 – SIRET 408 028 678 000 14 – NAF 0121Z