



DOMAINE
HUBERT BROCHARD
Sancerre & Pouilly-Fumé

SANCERRE

Blanc

La Côte des Monts Damnés

Vignoble :

Ce fabuleux terroir des Monts Damnés est un coteau très abrupt qui domine le village de Chavignol.

Cépage :

100 % Sauvignon Blanc.

Âge :

Les premières vignes ont été plantées en 1980.

Sol :

Terres blanches argileuses mêlées de coquillages fossilisés et marnes kimméridgiennes

Orientation :

Sud.

Conduite de la vigne :

Tout l'entretien de la parcelle est effectué à la main tant la pente y est escarpée. Cet entretien minutieux favorise la finesse et la qualité incomparable de cette cuvée. Nos vignes sont enherbées et le très faible rendement permet de favoriser pleinement l'expression de ce grand terroir. Nous travaillons en agriculture conventionnelle en bio contrôlé ; enherbement des rangs, effeuillage, fertilisation individuelle. Nous conduisons actuellement des travaux afin d'acquiescer la certification environnementale HVE (Haute Valeur Environnementale) afin de valoriser notre engagement du respect de l'environnement.

Production :

Elle varie selon les conditions climatiques. Elle ne dépasse pas 65 hectolitres à l'hectare.

Vendanges :

Selon les conditions climatiques et l'état sanitaire, elles débutent en septembre ou octobre. Elles sont effectuées à la main car la pente y est vertigineuse.

Vinification :

Tri manuel des grappes de raisin à la réception de la vendange. Pressurage lent en presseur pneumatique. Fermentation alcoolique à basse température et élevage sur lies fines en petite cuve inox thermorégulée pendant 1 an.

Commentaires de dégustation :

Vin riche et généreux qui allie puissance, gras et matière sur des notes fruitées (fruits à chair blanches, fruits exotiques). Il accompagne à merveille les poissons, les crustacés et les viandes blanches.

Conservation :

C'est un vin excellent à boire après plusieurs années de garde. Il s'épanouira avec le temps.



Chavignol, 18300 SANCERRE - FRANCE

Tél. : +33 (0)2 48 78 20 10 - Fax : +33 (0)2 48 78 20 19 - domaine@hubert-brochard.fr

www.hubert-brochard.fr