



DOMAINE
HUBERT BROCHARD
Sancerre & Pouilly-Fumé



SANCERRE

Blanc

Terroir de Silex

Vignoble :

Il se situe sur les terroirs composés exclusivement de silex autour des villages de Sainte-Gemme, Ménétréol, Thauvenay et Sancerre.

Cépage :

100 % Sauvignon Blanc.

Sol :

100 % silex.

Âge :

La moyenne d'âge des vignes est d'environ 46 ans.

Orientation :

Sud, Sud-Ouest.

Conduite de la vigne :

Nous travaillons en agriculture conventionnelle en bio contrôle ; travail des sols, 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 mécaniques et/ou manuelles.

Vinification :

Tri manuel à la réception de la vendange puis éraflage mécanique des grappes de raisin. Pressurage lent en pressoirs pneumatiques. Fermentation alcoolique à basse température et élevage sur lies fines en cuves inox thermorégulées. Mise en bouteille fin avril.

Commentaires de dégustation :

Son goût très particulier de « Pierre à Fusil » et sa minéralité affirmée accompagneront parfaitement les poissons de rivières, les poissons fumés, crus ou marinés.

Conservation :

Excellent à boire jeune mais aussi de bonne garde, il exprimera sa typicité minérale pendant plusieurs années.

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