



SANCERRE

BLANC "LA CABANE"

Cuvée issue de raisins provenant de la parcelle "Les Grandes Vignes", exposée sud-est sur un terroir argilo-calcaire.

Après une récolte manuelle, les raisins sont pressés lentement. La fermentation démarre après un léger débourage, dans des fûts de 300 litres.

Les lies sont bâtonnées pendant 6 mois, et l'élevage se prolonge sur 12 mois.

Le vin est ensuite clarifié naturellement avant sa mise en bouteille.

Cuvée portée sur la rondeur et le fruit, l'élevage sous bois apporte de la texture tout en préservant la vivacité caractéristique du Sauvignon.

ÉLEVAGE EN FÛT DE 300 LITRES
TERROIR ARGILO-CALCAIRE
VENDANGES MANUELLES

Domaine des Sardelles
18240 Sainte-Gemme-en-Sancerrois
www.domaine-des-sardelles.com
domaine@sardelles.com

