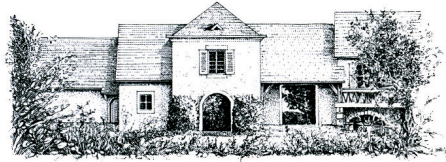


*Domaine*  
DE LA GARENNE



SANCERRE Blanc

*“Les Sens de la Garenne”*

**SITUATION DES PARCELLES :**

: Les parcelles sont situées exclusivement sur la commune de Verdigny.

*Les Sens*  
DE LA GARENNE

SANCERRE  
APPELLATION SANCERRE CONTRÔLÉE



*Domaine*  
DE LA GARENNE

**TERROIR :**

“Caillottes” calcaires (100 %) : vins fruités et aromatiques.

**SUPERFICIE :** 0,3 hectare

**ENCEPAGEMENT :** Sauvignon 100 %

**AGE DES VIGNES :** 35 ans en moyenne.

**METHODES DE CULTURE :** Culture raisonnée, travail du sol, maîtrise des rendements.

**VENDANGE :** Récolte manuelle avec tri après analyse de maturation.

**PRODUCTION ANNUELLE :** 2 000 bouteilles.

**VINIFICATION :**

- Moûts obtenus par pressurage lent. Débourage soigné à basse température.
- Fermentation à température régulée en fûts de chêne (50 %) et cuve (50 %).
- Elevage sur lies fines avec brassages réguliers afin de remettre les lies en suspension.
- Assemblage des fûts et cuves à l’issue de l’élevage.
- Mise en bouteille un an après la récolte.

**DEGUSTATION :**

La vinification et l’élevage spécifiques apportent une certaine complexité et une bonne rondeur à ce vin. L’assemblage de vins élevés en fûts et cuve permet d’apporter des notes épicées et vanillées, sans excès. Ses arômes floraux et fruités révèlent le meilleur des vins de cépage sauvignon d’antan.

Aptitude au vieillissement : 10 à 15 ans

Température de consommation : 12 à 14°C

**Domaine de la Garenne**

**Sancerre**

Fabienne et Benoit GODON - REVERDY - Vignerons  
Rue Saint-Vincent - 18300 Verdigny - France

+33 (0)2 48 79 35 79 - [contact@sancerrelagarenne.com](mailto:contact@sancerrelagarenne.com)

[www.sancerrelagarenne.com](http://www.sancerrelagarenne.com)