

Domaine de la Garenne Sancerre "Alliance" 2024



Unités : 12 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Domaine de la Garenne
Appellation	Sancerre
Région	Loire
Couleur	Blanc
Intensité	N/D
Encépagement	Sauvignon Blanc
Viticulture	Biodynamie
Vinification	Les raisins proviennent de différentes parcelles majoritairement situées sur la commune de Verdigny. Les moûts sont obtenus par pressurage lent, suivi d'un débourage soigné. La fermentation se déroule à température régulée afin de préserver la fraîcheur aromatique du Sauvignon blanc. Le vin est ensuite conservé sur lies fines avec bâtonnage régulier, avant stabilisation tartrique par le froid, filtration et mise en bouteille à compter du mois de mars suivant la récolte.
Sol	Calcaires, argilo-calcaire et silex
Élevage	Élevage sur lies fines en cuve inox.
Âge moyen des vignes	35 ans
Ce qui le rend unique	La cuvée « Alliance » porte parfaitement son nom : elle est l'assemblage des trois grands terroirs de Sancerre travaillés par le Domaine de la Garenne. Les « caillottes » calcaires apportent éclat aromatique et fraîcheur, les « terres blanches » argilo-calcaires donnent structure et profondeur, tandis qu'une touche de silex vient souligner