

SANCERRE  
*Juscal & Nicolas  
Cheverny*  
A NICOLAS 2020

#### LE TERROIR, LE SOL

Cuvée **parcellaire** : localisation au lieu-dit « les Garennes », situé entre Sancerre et Bué  
Type de sol : **calcaires fins** - « griottes »

#### DANS LES VIGNES

##### **Pinot noir**

Type de taille : Guyot simple

Entretien des sols : **enherbement** semé sur les inter-rangs, **binage** sous le rang

Conduite de la vigne : ébourgeonnage, palissage, effeuillage, épamprage, éclaircissage si nécessaire

##### **Vendanges manuelles**

Superficie : 1 hectare

Rendement pour cette cuvée : 31 hL/ha

Age des vignes : 20 ans

Densité de plantation : 7500 pieds/ha

#### EN CAVE

**Tri manuel** des grappes à l'arrivée au chai

**Raisins entiers** pour 30 % de la récolte

Macération **pré-fermentaire à froid**, puis cuvaison de 5 semaines en **cuve bois** avec une **gestion douce de l'extraction** (remontages + un délestage).

Elevage durant **un an** en **demi-muids** (pas de bois neuf), fermentation malolactique spontanée au printemps.

Vin **non filtré**

#### AUTRES INFORMATIONS

Alcool : 15.3 % vol

Acidité totale : 3.60 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

