

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 H₂SO₄

