



DOMAINE
RAFFAITIN-PLANCHON

Sancerre

Terre d'Argile

VIGNOBLE & PRODUCTION

Superficie du vignoble: 15 hectares
Cépage : Sauvignon Blanc
Composition du sol: Terres blanches (argileux)
Méthode de taille : Guyot simple
Altitude: 260 Mètres
Densité de plantation 6500 par hectare
Rendement : 55 hl/hectare
Vignoble age 25 ans
Premier millésime de ce vin 2017
Bouteilles produites de ce vin: 3000 bouteilles

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Durée de la fermentation alcoolique: 15 jours
Température de fermentation: 18-25 °C
Elevage Fut de chêne 100 %
Durée de vieillissement avant mise en bouteille 12 mois
Durée de vieillissement en bouteille: 12 mois minimum

DÉGUSTATION

Nez fin avec des nuances de moka, de vanille et de crème de marron. Les arômes du raisin reviennent ensuite en force : notes florales (aubépine) et fruitées (mirabelle, agrumes).
Bouche fraîche et tendue avec des éclats de chêne doux.
Accords mets/vins : Poisson cuisinés (bar, daurade, ect)

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12 ° C

