



DOMAINE  
RAFFAITIN-PLANCHON

Sancerre

#### VIGNOBLE & PRODUCTION

*Superficie du vignoble: 15 hectares*

*Cépage : Sauvignon Blanc*

*Composition du sol: Argilo- calcaire*

*Méthode de taille : Guyot simple*

*Altitude: 260 Mètres*

*Densité de plantation 6500 par hectare*

*Rendement : 55 hl/hectare*

*Vignoble age 3-40 ans*

*Temps de récolte 12 jours*

*Premier millésime de ce vin 1986*

*Bouteilles produites de ce vin: 35000 bouteilles*

#### VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

*Durée de la fermentation alcoolique: 15 jours*

*Température de fermentation: 18-25 °C*

*Elevage Inox 100 %*

*Durée de vieillissement avant mise en bouteille 4 mois*

*Durée de vieillissement en bouteille: 1 mois minimum*

#### DÉGUSTATION

*Arômes délicats de fleurs blanches et de fleurs d'oranger Avec une touche de fruits exotiques en bouche.*

*Vif et frais avec une finale d'agrumes concentré, mûr et minéral, très rond et long*

*Excellent accord avec les fromages de chèvre et le poisson.*

**TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12 °C**

