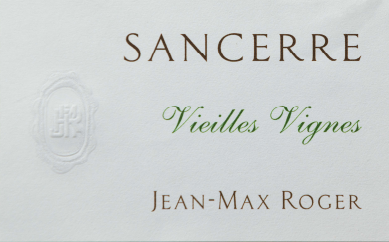


FICHE TECHNIQUE	<p style="text-align: center;">Jean-Max Roger Sancerre blanc « Vieilles Vignes »</p>			
<p>Terroir</p>	<p>Village : Bué Terroir : Caillottes et Marnes Kimméridgiennes Exposition : sud, sud-est, sud-ouest Lieu-dit : Le Petit Chemarin, La Poussie et terroirs qualitatifs de la commune de Bué Exposition : sud, sud-est, sud-ouest</p>			
<p>Vigne</p>	<p>Cépage : Sauvignon blanc Densité : 7000 pieds / hectare Age : 40 ans Rendement : 35hl/ha Conduite du vignoble : Pérennisation et valorisation du terroir</p> <ul style="list-style-type: none"> -Amendement organique et travail en profondeur des sols : respect de la structure et de la vie du sol. -Taille Guyot Poussart : équilibre du cep de vigne -Ebourgeonnage : contrôle du rendement et équilibre du pied. -Enherbement temporaire ou permanent : contrôle de la vigueur et du régime hydrique. -Outils mécaniques pour le contrôle de l'enherbement et le travail du sol : respect de la vie du sol. -Suivi technique parcellaire : processus Mildium, optimisation des interventions phytosanitaires. 			
<p>Vinification</p>	<p>Technique de vinification : élaborer des vins reflétant le fruité et l'équilibre du millésime</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pressurage pneumatique direct, repos statique à froid de 48h à 72 heures puis déburrage : protection contre la dégradation des arômes et élimination des débris végétaux et poussières. -Fermentation longue en levures indigènes ou levurage séquentiel pour partie en cuve inox et pour partie en barriques de chêne de 400 litres (30%) : développement de la complexité aromatique des vins. -Elevage sur lies totales de fermentation jusqu'au premier soutirage qui intervient entre avril et juin : développement de la minéralité. -Collage à la bentonite puis filtration : affinage des arômes et stabilisation du vin. -Mise en bouteille dans les locaux, stockage 6 mois avant la distribution : les vins dégustés sont reposés de leur mise en bouteille. 			
<p>Dégustation</p>	<p>Garde : de 5 à 20 ans. Température de service : de 10 à 13°C</p> <p>Commentaire de dégustation : <i>Les terroirs de Bué donnent leur expression la plus complète dans cette cuvée de Vieilles Vignes. Les Caillottes donnent leur finesse et élégance, les marnes leur puissance et leur structure épaulées par un élevage partiel en barriques. Robe or clair, reflets verts et nez racé. Délicieuse attaque enveloppante, bouche concentrée, grande intensité et persistance.</i></p> <p>Accompagnement : <i>À réserver avec un homard grillé.</i></p>			
<p>Presse et Guides</p>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Millésime 2016 91/100 GILBERT ET GAILLARD 91/100 ANDREAS LARSSON</p> <p>Millésime 2017 15.5/20 GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE 91/100 ANDREAS LARSSON 15.5/20 VINS & TERROIRS AUTHENTIQUES 94/100 DECANTER</p> <p>Millésime 2020 90/100 ANDREAS LARSSON 92/100 WINE ENTHUSIAST</p> <p>Millésime 2021 92/100 JIM BUDD DECANTER 91/100 GILBERT & GAILLARD</p> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Millésime 2022 93/100 ANDREAS LARSSON</p> </td> </tr> </table>		<p>Millésime 2016 91/100 GILBERT ET GAILLARD 91/100 ANDREAS LARSSON</p> <p>Millésime 2017 15.5/20 GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE 91/100 ANDREAS LARSSON 15.5/20 VINS & TERROIRS AUTHENTIQUES 94/100 DECANTER</p> <p>Millésime 2020 90/100 ANDREAS LARSSON 92/100 WINE ENTHUSIAST</p> <p>Millésime 2021 92/100 JIM BUDD DECANTER 91/100 GILBERT & GAILLARD</p>	<p>Millésime 2022 93/100 ANDREAS LARSSON</p>
<p>Millésime 2016 91/100 GILBERT ET GAILLARD 91/100 ANDREAS LARSSON</p> <p>Millésime 2017 15.5/20 GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE 91/100 ANDREAS LARSSON 15.5/20 VINS & TERROIRS AUTHENTIQUES 94/100 DECANTER</p> <p>Millésime 2020 90/100 ANDREAS LARSSON 92/100 WINE ENTHUSIAST</p> <p>Millésime 2021 92/100 JIM BUDD DECANTER 91/100 GILBERT & GAILLARD</p>	<p>Millésime 2022 93/100 ANDREAS LARSSON</p>			