FICHE TECHNIQUE	Jean-Max Roger Sancerre blanc cuvée **Marnes &Caillottes**

Terroir

Village : Bué, Amigny et Sancerre

Terroir : 50 % Marnes Kimméridgiennes ,50 % Caillottes

Lieu-dit : diverses parcelles de Marnes sur Bué et Crézancy, et de Caillottes sur Sancerre et Amigny

Exposition : est à sud-ouest

Vigne

Cépage : Sauvignon blanc

Densité : 7000 pieds / hectare

Age : de 10 à 40 ans

Rendement : 55hl/ha

Conduite du vignoble : Pérennisation et valorisation du terroir

-**Amendement organique, engrais vert et travail du sol** : *revitalisation des sols*.

-**Taille Guyot Poussart :** *équilibre du cep de vigne.*

-**Ebourgeonnage :** *contrôle du rendement et équilibre du pied*.

-**Désherbage et contrôle de l'enherbement** mécanique : *respect de la vie du sol.*

-**Enherbement temporaire ou permanent :** *contrôle de la vigueur et du régime hydrique*.

-**Suivi technique parcellaire** : *optimisation des interventions phytosanitaires.*

Vinification

Technique de vinification : élaborer des vins reflétant le fruité et l'équilibre du millésime

-**Pressurage pneumatique** direct, repos statique à froid de 48h à 72 heures puis débourbage : *protection contre la dégradation des arômes et élimination des débris végétaux et poussières.*

-**Fermentation longue par levures indigènes** ou levurage séquentiel à température contrôlée : *développement de la complexité aromatique des vins.*

-**Elevage sur lies totales de fermentation** jusqu'au premier soutirage qui intervient entre février et avril : *développement de la minéralité.*

-**Stabilisation du vin** par Collage à la bentonite puis filtration : affinage des arômes.

-**Mise en bouteille** dans les locaux de la propriété, **stockage 2 mois avant la distribution** : *les vins dégustés sont reposés de leur mise en bouteille.*

Dégustation

Garde : de 3 à 10 ans.

Température de service : de 8 à 12°C

Commentaire de dégustation :

*L'assemblage des deux terroirs de marnes et de caillottes donne toute la **complexité de ce vin**. **La finesse** et le fruit des caillottes sont complétés par la **puissance** et la **longueur** de la marne. **Arômes exceptionnels** d'agrumes et **minéralité appétissante**. Une acidité tonifiante. Ce vin a besoin d'un élevage en bouteilles d'au moins six mois pour exprimer toute sa complexité*

Accompagnement :

Cette cuvée peut être appréciée avec un plat tel que le risotto ou encore du fromage.

Presse et Guides

Millésime 2018
90/100 ANDREAS LARSSON
16/20 GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE
90/100 GILBERT ET GAILLARD
15.5 REVUE DES VINS DE France
Millésime 2019
90/100 ANDREAS LARSSON
Millésime 2021
MEDAILLE D'OR GILBERT ET GAILLARD
89/100 ANDREAS LARSSON
88/100 WINE ENTHUSIAST
Millésime 2022
92/100 GILBERT & GAILLARD