



Producteur : Gérard Boulay

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 81.70 \$

Appellation : Sancerre

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Gérard Boulay

Géologie du sol : Extrêmement pentu, argilo-calcaire (l'élément kimméridgien y est particulièrement présent).

Superficie : 1HA30, 8000 pieds/hectare.

Encépagement : Sauvignon Blanc (100%)

Vinification : Fermentation réalisée uniquement sur levures indigènes en fûts de chêne de 300L.

Élevage : Elevage sur lie fine. (10 mois pour ce millésime)

Conservation : 8 à 10 ans

Le domaine :

C'est de la commune de Chavignol uniquement que proviennent les raisins qui entrent dans les différentes cuvées de Gérard Boulay. La vigne y pousse dans des conditions difficiles, le terroir est pauvre et la pente, très accentuée, ce qui restreint la mécanisation du vignoble. La vendange est récoltée très mûre, et le vin n'est que très peu manipulé au cours de sa vinification et de son élevage.