



Producteur : Gérard Boulay

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 78.00 \$

Appellation : Sancerre

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Gérard Boulay

Géologie du sol : Une partie des vignes: Sols dits de « terres blanches » issus de marnes kimméridgiennes / L'autre partie est située sur un relief ondulé dont les sols calcaires, caillouteux sont localement appelés « caillottes »

Vinification : Vendange entièrement égrappée puis mise en cuve, fermentation en levures indigènes et pigeage

Élevage : En pièces de 228 litres, dont la moitié de fûts neufs. Les vins sont légèrement filtrés avant la mise en bouteille

Le domaine :

Huit ans à fouiller le terroir de Sancerre pour enfin découvrir les vins de Gérard Boulay. D'ailleurs, c'est un peu par hasard que cela s'est produit, dans un restaurant local qui servait ces vins. Il faut dire que nos exigences étaient élevées. 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.