



---

## FICHE TECHNIQUE

**Cépage** : Sauvignon Blanc

**Lieu-dit** : Caillottes sur le village de Bué (Château et Petit Chemarin)

**Sol** : Caillottes, pierres calcaires du Sancerrois

**Sous-sol** : Calcaire

**Age des vignes** : 40 ans

**Densité de plantation** : 7000 pieds/ha

---

## VITICULTURE

**Conduite de la vigne** : Taille Guyot

**Culture** : aucun désherbant ; binage, labours

**Stratégie de traitements** : Démarche biologique  
( pas d'insecticide, ni acaricide, ni anti-pourriture,...)

**Rendements** : 45 hl/ha

Ebourgeonnage, vendanges en vert,

Vendanges manuelles avec un premier tri des raisins

---

## VINIFICATION

**Table de tri vibrante** : (aucune vis à la réception de vendange ce qui permet de presser les raisins entiers, non triturés)

Pressurage pneumatique

**Fermentation et élevage** : 4 semaines, élevage sur lies, 2/3 cuve, 1/3 fûts d'1 an

Mise en bouteille en Juin