

# Chêne Marchand

## TERROIR

Cépage : Sauvignon Blanc  
Lieu-dit : Chêne Marchand  
Sélection parcellaire sur le village de Bué  
Géologie : Oxfordien Supérieur  
Sol : Caillottes, pierres calcaires du Sancerrois  
Sous-sol : Calcaire  
Altitude : 260 à 280 mètres  
Âge des vignes : Plantée en 1959, 1964, 1978 et 2005  
Densité de plantation : 7000 pieds/ha

## VITICULTURE

Conduite de la vigne : Taille Guyot Poussard  
Culture : Aucun désherbant, binages, labours, pioche  
Stratégie de traitements : Démarche biologique et biodynamique à 100 %, en cours de demande de certification  
Rendements : 50 hl/ha

Vendanges manuelles en cagettes

## VINIFICATION

Pas de soufre dans les moûts et peu de soufre dans les vins.

Long pressurage pneumatique

Elevage de 10 à 12 mois en demi-muids

Nous produisons nos propres levures indigènes issues de nos parcelles ainsi que notre propre soufre volcanique.

Tous nos vins sont non collés, non filtrés.

Le vin peut présenter un léger dépôt, gage de qualité.



Domaine Vincent Pinard

42, rue Saint-Vincent - 18300 Bué - Tél. : 02.48.54.33.89

[vincent.pinard@wanadoo.fr](mailto:vincent.pinard@wanadoo.fr) - [www.domaine-pinard.com](http://www.domaine-pinard.com)