

LE CHÊNE MARCHAND



Cépage Sauvignon Blanc.



Commune de Bué, la maison a 1,83 hectares sur les 26 hectares de cette sélection parcellaire. Terroir calcaire, vieilles vignes.



Vendange manuelle de vieilles vignes de 40 ans, coteaux Sud. Chaque raisin est trié à la réception de la vendange, nous travaillons par gravité afin de respecter le circuit naturel de la vinification. Nous faisons une presse légère et gardons uniquement les jus de goutte et cœur de presse. Vinification naturelle 50% en foudre et 50% en cuve inox thermorégulée. Élevage sur lies fines pendant 9 mois.



Vin avec beaucoup de complexité, sec, fruité, belle salinité.



Bar sauvage, ceviche et poissons crus.



Température de service : 10°C.



Temps de garde : 20 ans.