

*Domaine*  
DE LA GARENNE



SANCERRE Blanc  
**“Les Bouffants”**

**SITUATION DES PARCELLES :**

Les parcelles sont situées sur les communes de Verdigny et de Sancerre, sur le coteau des “Bouffants”.

*Domaine*  
DE LA GARENNE



**SANCERRE**

APPELLATION SANCERRE CONTRÔLÉE

*Les Bouffants*

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

**REVERDY-GODON**  
VIGNERONS

**TERROIR :**

“Caillottes” calcaires (100 %) : vins fruités et aromatiques.

**SUPERFICIE :** 1,5 hectares

**ENCEPAGEMENT :** Sauvignon 100 %

**AGE DES VIGNES :** 35 ans en moyenne.

**METHODES DE CULTURE :** Culture raisonnée, travail du sol, maîtrise des rendements.

**VENDANGE :** Récolte mécanique après analyse de maturation.

**PRODUCTION ANNUELLE :** 12 000 bouteilles.

**VINIFICATION :**

- Sélection parcellaire.
- Moûts obtenus par pressurage lent. Débourage soigné.
- Fermentation à température régulée afin de préserver tous les arômes du vin.
- Conservation sur lies fines avec mise en suspension régulière de celles-ci
- Stabilisation tartrique par passage au froid puis filtration.
- Mise en bouteille à compter du mois de mars-avril suivant la récolte.

**DEGUSTATION :**

La robe est cristalline avec des reflets d'or. Le nez révèle des senteurs d'agrumes et la bouche offre une bonne minéralité. La structure et la longueur en bouche exaltent toute la typicité aromatique du cépage sauvignon.

Aptitude au vieillissement : 3 à 5 ans

Température de consommation : 12°C/13°C

**Domaine de la Garenne**

**Sancerre**

Fabienne et Benoit GODON - REVERDY - Vignerons  
Rue Saint-Vincent - 18300 Verdigny - France

+33 (0)2 48 79 35 79 - [contact@sancerrelagarenne.com](mailto:contact@sancerrelagarenne.com)

[www.sancerrelagarenne.com](http://www.sancerrelagarenne.com)