

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Julien & Clément Rimbault

**NOME DEL VINO**  
Rimbault Sancerre Blanc Domaine

**DENOMINAZIONE**  
Sancerre Aoc

**CLASSIFICAZIONE**  
AOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2020

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Francia

**TIPOLOGIA**  
Bianchi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Maimbray, Sury-en-Vaux, Verdigny,  
Menetou-Ratel (Sancerre)

**VINIFICAZIONE**  
Pressatura lunga e soffice e  
vinificazione separata.  
Decantazione dopo 48 ore di  
stabilizzazione a freddo (8 °C).  
Utilizzo di lieviti neutri che non  
forniscono aromi artificiali.  
Fermentazione in tini di acciaio  
inox a temperatura controllata tra i  
15 ° e i 18°C per 3 settimane.  
Affinamento sulle fecce fini.

**AFFINAMENTO**  
in acciaio.

**VITIGNO/I**  
100% Sauvignon

**ALLEVAMENTO**  
Guyot

**ESPOSIZIONE**  
Varie

**ALTITUDINE**  
200

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
tra 5 e 40 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Argilloso e calcareo (70% Terres  
Blanches, 30% Caillottes)

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Settembre

**ETTARI VITATI**  
14

**RESA PER ETTARO**  
tra 6500 e 8000

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Julien et Clément RAIMBAULT

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA**  
8°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
120.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
D5424