

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Julien & Clément Rimbault

NOME DEL VINO
Rimbault Sancerre Blanc Les
Chasseignes

DENOMINAZIONE
Sancerre Aoc

CLASSIFICAZIONE
AOC

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Francia

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

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

VINIFICAZIONE
Dopo una pressatura soffice, il
mosto viene raffreddato a 8°C per
48 ore. Vengono poi aggiunti lieviti
con caratteristiche neutre che non
apportano profumi ma aiutano i
lieviti naturalmente presenti sui
grappoli. Fermentazione e
affinamento in botti Stockinger da
20 hl.

AFFINAMENTO
botte e serbatoio di rovere.

VITIGNO/I
100% Sauvignon

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Varie

ALTITUDINE
200

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
tra 30 e 50

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Calcareo Portlandiano (Caillottes)

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre

ETTARI VITATI
1

RESA PER ETTARO
6500

ENOLOGO/CONSULENTE
Julien et Clément RAIMBAULT

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
6.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D5426