

S A N C E R R E

DOMAINE

THOMAS & FILS

Propriétaires Récoltants

depuis 1670



“ULTIMUS”

AOC Sancerre Blanc
100% Sauvignon Blanc



Age Moyen des Vignes : 50 ans

Sols : La densité moyenne est de **7000 pieds par hectare**, cultivés sur un terroir **Argilo- Calcaire**

A CHAQUE TERROIR, SES ARÔMES

Viticulture : Taille Guyot Poussard à 2 membres. Dédoublage intégral afin de réduire la quantité de grappes.

Préparations biodynamiques (**500 et 501**).

Travail des sols en fonction des cycles lunaires (**Typicité**).

Traitements naturels et respectueux (Cuivre, Soufre, HE, plantes).

Rognage à base de **Valériane** (plante déstressante et cicatrisante).

Enherbement naturel et maîtrisé, volontaire, favorable et indispensable à la vie microbienne du sol et des insectes.

Vendanges : Manuelle

Rendements : **35 HL / Ha**

Vinification : Pressurage pneumatique.

Débourbage à froid **sans enzymes**.

La fermentation alcoolique se réalise grâce **AUX LEVURES INDIGENES**, présente sur la peau du raisin (la prunie), dans des barriques en Chêne (Tronçais)

Elevage : La Maturation des vins se fait sur les lies (gras) de fermentation pendant 12 mois, **sans sulfitage excessif**.

Clarification du vin à base d'**Argile**.

Le Vin est légèrement filtré avant la mise en bouteille.

Dégustations / Suggestions : La Cuvée « Ultimus » se marie très bien avec les viandes blanches (comme une blanquette de veau sauce roquefort ou une tourte au crottin de chavignol)

Température conseillée : 8° à 10° C

Durée de Conservation : Ce Sancerre « Vieilles Vignes » est un vin de garde et peut se conserver entre 5 et 6 ans.