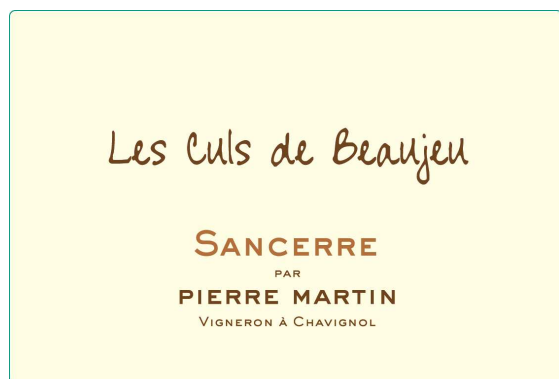


FICHE TECHNIQUE



DOMAINE PIERRE MARTIN
SANCERRE LES CULS DE BEAUJEU 2015

AOC	Sancerre
Terroir : soil	Marnes kimméridgiennes, composées d'argilo-calcaire kimmeridgian marls, clay and limestone
Cépage : Variety	Sauvignon blanc
Age des Vignes : Age of vines	10 ans : 10 years average
Récoltes : Harvest	Manuelle : by hand
Rendements : Yield	50 hectolitres / hectare
Vinification : Winemaking	Pressurage pneumatique avec écoulage gravitaire, débouillage au froid, fermentation naturelle (sans ajout de levures) en fûts à température régulée, long élevage sur lies fines. Pneumatic pressing with running off by gravity, cold settling. Natural fermentation on indigenous yeasts in barrel with controlled temperatures.
Elevage : Ageing	Elevage sur lies fines avec bâtonnage et dégustations régulières. Ageing on fine lees with bâtonnage and regular tasting.
Dégustation : Tasting note	Le nez plaisant, fin et élégant, dévoile des arômes de fruits blancs et de fleurs. La bouche élégante est bien équilibrée et ample, avec de la complexité et de la minéralité. La barrique est agréablement assimilée. Pleasant nose delicate and elegant revealing hues of white fruits and flowers. Full taste flavor on the mouth. The wine is well –balanced and reveals complexity and minerality. Well integrated oak aromas.
Accompagnement : Pairing	Des entrées froides (autour des légumes, des terrines, des chèvres frais) et l'apéritif. Cold starters, terrine, vegetables. Crustacés froids et chauds (homard, langouste), poissons crus et marinés et/ou carpaccio. Seafood, fish, fish and meat carpaccios. Cuisine asiatique (sushi, sashimis). Asiatic cooking. Une viande blanche (volaille, veau, ris de veau). Poultry. Fromages de chèvres frais et affinés. Goatcheese.
Mise en bouteille : Bottling	Septembre 2016 / September 2016

Données analytiques		Conditionnement	
Degré	13,95%	Bouteille	Bourgogne Elégance Chêne
Acidité	3,80 g/l	Bouchon	Liège naturelle 49x24
Sucre résiduel	0,27 g/l	Emballage	Carton de 6 bouteilles