

# Domaine de la Charmoise, Sauvignon Blanc, 2023

Henry Marionnet  
FRANCE, LOIRE, TOURAINE



## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Sauvignon blanc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40-60 ans
RENDEMENTS	Les rendements moyens sont de 30-40 hectolitres/hectare.
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,7 g/L
SUPERFICIE	22 hectares
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le Domaine est situé au point le plus élevé entre la Loire au Nord, et le Cher au Sud.
GÉOLOGIE DU SOL	Le sol est de type « Perruches », c'est à dire constitué d'argile à silex avec plus ou moins de sable ou de graviers.
VINIFICATION	Comme pour le Gamay, la cueillette est réalisée à la main, en petits paniers avec tri. Avant le passage au pressoir, les grappes intactes sont mises en cuves pendant quelques heures, ou une journée entière, en fonction de ce que nous ressentons après leur analyse et leur dégustation. Grâce à ces conditions tout à fait spéciales, chaque grain de raisin concentre ses arômes au maximum, pour les libérer au cours de la fermentation qui suit après le pressurage. De ces grappes gourmandes, nous en tirons ainsi la quintessence.

CODE SAQ  
12562529

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
19.90 \$



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Domaine familial depuis trois générations et créé en 1921 par Kléber Marionnet, le domaine est situé à Soings dans le Loir et Cher, dans la partie la plus orientale de la Touraine à 30 km au sud de Blois. Le vignoble, replanté et agrandi entre 1967 et 1978 par Henry Marionnet, compte aujourd'hui 58 hectares composés essentiellement de gamay et de sauvignon. Ces deux cépages, les plus adaptés à cette partie continentale de la Touraine, sont portés par un terroir d'argile à silex avec plus ou moins de sable ou graviers. Le Domaine se distingue par de nombreuses particularités comme la réalisation de vins à partir de vignes uniques non greffées dites « franc de pieds ». En 1990, Henry Marionnet fut le premier vigneron en France à réaliser des vins sans sulfites à partir de gamay; la cuvée « Première Vendange ».