



FICHE TECHNIQUE

Domaine Daniel REVERDY & Fils

Chaudenay – 18300 VERDIGNY

Tel.: 02.48.79.33.29

Email : daniel-et-fils.reverdy@wanadoo.fr

www.daniel-reverdy-sancerre.com

Contact : Cyrille Reverdy

Superficie du domaine : 9.30 ha

Nombre de bouteilles/an : 80000

SANCERRE BLANC 2022

Cuvée parcellaire : Le Clos de Chaudenay

Cépage : Sauvignon

Age des vignes : 35 ans

Densité de plantation : 6500 / ha

Terroir : Terres blanches / Argilo-calcaire

Rendement : 55 hl/ha

Vinification, élevage :

- La parcelle Clos de Chaudenay se situe à proximité de la cave
- Cette cuvée est issue de vignes enherbées
- Fermentation alcoolique thermorégulée (14 /18 °c)
- Elevage sur lies totales sur une durée de 8 mois en cuves inox

Sucres résiduels : 0.86 g/l

Acidité : 4.26 g/L de H₂SO₄

Degré alcoolique : 12.68 % vol

Bouteilles produites pour cette cuvée : 6000

