



## FICHE TECHNIQUE

---

### Domaine Daniel REVERDY & Fils

Chaudenay – 18300 VERDIGNY

Tel.: 02.48.79.33.29

Email : [daniel-et-fils.reverdy@wanadoo.fr](mailto:daniel-et-fils.reverdy@wanadoo.fr)

[www.daniel-reverdy-sancerre.com](http://www.daniel-reverdy-sancerre.com)

Contact : Cyrille Reverdy

Superficie du domaine : 9.30 ha

Nombre de bouteilles/an : 80000

---

## SANCERRE BLANC 2022

### Cuvée : ANTHEA

**Cépage** : Sauvignon

**Age des vignes** : 65 ans

**Densité de plantation** : 6500 / ha

**Terroir** : Terres blanches / Argilo-calcaire

**Rendement** : 50 hl/ha

### Vinification, élevage :

- Vendange manuelle
- Cette cuvée provient de vignes de plus de 50 ans
- Fermentation alcoolique thermorégulée (14 /18 °c)
- Elevage sur lies totales sur une durée de 12 mois
- 50 % élevé en fûts de chêne / 50% élevé en cuves inox

**Sucres résiduels** : 0.60 g/l

**Acidité** : 4.50 g/L de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Degré alcoolique** : 12.7% vol

**Bouteilles produites pour cette cuvée** : 1500

