



Domaine du
Clos Saint Martin
- Sancerre Blanc -
Lieu-dit "Les Chasseignes"

Appellation : Sancerre Blanc.

Cépage : Sauvignon Blanc 100%.

Situation : Situé proche du hameau d'Amigny , en contrebas du village de Sancerre , le Domaine du Clos Saint Martin s'épanouit sur un terroir singulier , caractérisé par des pentes abruptes et des sols de caillottes .

Exposition : Plein Est, favorisant une maturité très précoce.

Sol : "Caillottes" (sols calcaires typiques de Sancerre).

Viticulture : Le vignoble est cultivé en agriculture biologique et est entièrement planté en sélection massale . Anne et Pierre Alexandre CLEMENT ont une approche peu interventionniste , adeptes des levures indigènes , à l'image de la démarche qu'ils appliquent au domaine historique familial , le domaine de Châtenoy d'Isabelle et Pierre CLEMENT , à Menetou-salon

Vinification & Elevage : Pressurage direct et fermentation avec levures indigènes. Vinification en foudre afin de préserver la pureté aromatique et l'expression du terroir. Élevage sur lies fines pendant 14 mois en foudre. Nombre de bouteilles produites : 4 000 bouteilles.

Caractères gustatifs :

Nez frais sur le citron et les fruits blancs, avec une touche minérale.

Bouche vive et équilibrée, portée par une belle tension.

Finale nette et saline, élégante et rafraîchissante.



