



Domaine des Pères Senechal

Cépage / Grape variety
Sauvignon blanc

Lieu dit / Locality
Assemblage de parcelles autour du village de Maimbray.

Rendement / Yield
65 Hl/ha

Viticulture / Viticulture
Biologique

Récolte / Harvesting
Manuelle en bacs de 500 kg.

The grapes are handpicked and collected in 500-kg bins.

Pressurage / Pressing

3h30, long et doux afin d'extraire les jus en douceur pour éviter les arômes végétaux. Long and gentle, lasting 3½ hours, to delicately extract the juice and avoid any vegetal flavours.

Vinification / Vinification

Sans enzyme, sans sulfite, débouillage après 48h à froid. Fermentation à l'aide des levures indigènes en cuves inox et cuves bois. No added enzymes or sulfites. The must is racked after 48 hours of cold settling. Fermentation relies on indigenous yeasts and is conducted in stainless steel tanks or wooden vats.

Élevage / Ageing

8 à 10 mois sur lies de fermentation. Mise en bouteilles après une légère filtration en jour fruit à partir du mois d'avril suivant la récolte jusqu'en septembre. 8 to 10 months on the fermentation lees. The wine is bottled without any filtering or fining on a fruit day between April and September of the following year.

Dégustation / Tasting notes

Notre cuvée "Mainbré" est notre assemblage emblématique du domaine. L'idée de cette cuvée est d'avoir un vin gourmand, sur le fruit avec une belle complexité aromatique. La bouche est, quant à elle, équilibrée, avec une belle allonge portée par une acidité mesurée. Our «Mainbré» cuvée is the estate's flagship blend, crafted with grapes from the surrounding plots. The idea behind this cuvée is to have a scrumptious, fruity wine boasting complex aromas. The palate features good balance that is supported by just the right amount of acidity and offers remarkable length.

Accords / Food-wine pairing

Crottin de Chavignol, fruits de mer, poissons, viande blanche.
Crottin de Chavignol goat's cheese, seafood, fish, white meat.

Degré d'alcool / Degree of alcohol
13°

Acidité / Acidity
3.61 g/L

Sucre / Sugar **SO2 libre / SO2 free**
0.53 g/L 20 mg/L

SO2 total / SO2 total
68 mg/L

MAINBRÉ - BLANC