



Domaine du Pré Senele

**Millésime / Year**  
2023

**Cépage / Grape variety**  
Sauvignon blanc

**Lieu dit / Locality**  
Le Cotelin

**Rendement / Yield**  
50 Hl/ha

**Viticulture / Viticulture**  
Biologique

**Récolte / Harvesting**

Manuelle en caissettes. *The grapes are handpicked and collected in crate.*

**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 to avoid any vegetal flavours.*

**Vinification / Vinification**

Pas d'enzymage ni sulfitage. Débourage après 48h au froid. La fermentation alcoolique se fait grâce aux levures indigènes en foudres en chêne et demi-muids (600 L). *No added enzymes or sulfites. Racking after 48 hours of cold stabilization. Alcoholic fermentation relies on indigenous yeasts and takes place in oak casks and 600-L barrels.*

**Élevage / Ageing**

Élevage de 18 mois dont 12 mois en foudres et demi-muids puis après soutirage et assemblage 6 mois de masse en cuve. La mise en bouteille a lieu au printemps en jour fruit sans collage ni filtration. *Aged for a total of 18 months of which 12 months takes place in casks and 600-L barrels. After racking, the wine is blended and aged for another 6 months in tanks. The wine is bottled in the spring on a fruit day with no fining or filtering.*

**Dégustation / Tasting notes**

Cette cuvée solaire exprime tout le potentiel des coteaux de Maimbray. Riche et complexe, elle offre une trame expressive digne des grands terroirs sancerrois. La bouche juteuse aboutie par une note finale sapide et énergiquement citronnée. *This solar cuvée expresses all of the potential of Maimbray's slopes. Rich and complex, it boasts expressive structure worthy of Sancerre's greatest terroirs. The palate is juicy and features a flavourful finish bursting with lemony zing.*

**Accords / Food-wine pairing**

Risotto, Ceviche, poisson en crème.  
*Risotto, ceviche, fish in cream sauce.*

**Degré d'alcool / Degree of alcohol**  
13°

**Sucre / Sugar**  
0.58 g/L

**SO2 libre / SO2 free**  
22 mg/L

**Acidité / Acidity**  
3.96 g/L

**SO2 total / SO2 total**  
67 mg/L

LE COTELIN