**Vinification Laporte**

**70172 Sancerre Rosé "Les Grandmontains" Bio, Domaine Laporte**
Vendange manuelle puis éraflée avant d’être mis en cuve. Le vin est soutiré par saignée après 24 H de macération. Il fermente ensuite entre 18 et 20°C pendant 8 jours. Le vin ne fait pas de fermentation malolactique. Il est élevé sur iles finne jusqu’à la mise en avril prochain.

**70.173 Pouilly Fumé "Les Duchesses", Laporte**
Les raisins sont chargés dans le pressoir pneumatique. (Cette opération dégage une petite fumée de poussière serait à l’origine du nom de l’appellation.) Le moût subit un débourbage statique à froid. Le moût clair fermente ensuite en cuves inox entre 15 et 20° C durant 10 jours. On soutire ensuite et le vin repose sur les fines lies durant 5 mois.
On évite la fermentions malolactique. Après clarification et stabilisation le vin est mis en bouteille avec des bouchons naturels sous azote. Il repose encore un mois avant expédition.

**70532 Menetou Salon Blanc, Domaine Laporte**
Après un débourbage statique à basse température, ce vin fermente entre 15 et 20°C dans des cuves inox pendant une dizaine de jours. Pas de levurage ni fermentation malolactique, mais élevage du vin sur ses lies fines pendant 4 mois. Mise en bouteille (exclusivement bouteilles lourdes teintées) sous vide. Utilisation de bouchons naturels.

**74.217 Sancerre Rouge, "Les Grandmontains" Bio, Domaine Laporte**Vendange manuelle, macération durant 8 jours entre 25 et 30°C aucours duquel le vin fermente. On travaille deux remontages par jour. Après le Fermentation alcoolique le vin fait sa fermentation malolactique. Il est divers fois soutiré durant son élevage en cuve jusqu’à la mise en bouteille avec des bouchons naturels en juin.

**76.778 Sancerre Blanc "Le Rochoy" Bio, Terroir Silex, Domaine Laporte**
Les raisins récoltés manuellement passent dans un pressoir pneumatique pour un écoulement des jus. Ce moût est débourbé à froid puis est mis en fermentation e cuves entre 15 et 18°C. A ces températures on préserve tous les arômes fruités et sa minéralité lié au terroir. Après un soutirage des lies grossières, le vin jeune vin subit un bâtonnage pour donner l’ampleur et le gras.

**77.496 Sancerre Blanc "Les Grandmontains" Bio, Domaine Laporte**

Vendange manuelle, les raisins passent ensuite en pressoir pneumatique, débourbage à froid puis fermentation en cuves inox thermorégulées entre 18 et 20°C. Pas de fermentation malolactique. Le vin repose ensuite sur lies fines jusqu’en juin pour la mise en bouteilles.
**77.707 Quincy, "Les Niorles", Laporte**
Débourbage statique du moût à basse température, fermentation durant 10 jours en cuves inox entre 15 et 20°C. Pas de levurage, ni de fermentation malolactique mais élevage sur lies fines durant 3 mois avant la mise.

**77.786 Sauvignon "Le Bouquet", IGP du Val de Loire, Laporte**
Récolte à la machine, les raisins sont apportés au chai pour être pressées. Le moût est refroidi si nécessaire. La fermentation débute en cuve inox thermorégulées entre 15 et 20°C durant 8-10 jours. Quelques jours après la fin de fermentation, (quand le vin est tranquille il n’y a plus de bulles de CO2), le vin est débourbé. Le jeune vin repose ensuite sur les lies fines pendant 3 mois avant la mise.

Comtesse

Vendange à la main. Pressoir pneumatique. Débourbage statique à froid. Fermentation en cuve inox avec contrôle des températures à 18 – 20°C. Pas de fermentation malolactique. Élevage sur lies jusqu’à la mise en bouteille au mois de mai.