

SANCERRE Rouge **Cuvée *L'Authentique***

Cépage : 100% Pinot Noir

Superficie : 1ha

Terroir

Parcelles âgées de 20 à 40 ans; plantées sur un terroir de caillottes et de terre rouge.

Culture

Parcelles cultivées en lutte raisonnée, enherbées dans le milieu du rang avec un travail du sol favorisé sous le pied. Un effeuillage et des vendanges en vert sont réalisés dans le but de favoriser la maturation des raisins.

Vinification

Suite à une vendange manuelle, l'égrappage est effectué à 100%. Un léger débourage est réalisé afin d'éliminer d'éventuelles impuretés, la fermentation est réalisé entre 18°C et 25°C sur une dizaine de jours avec de légers remontages.

Elevage : 100% cuve

Dégustation

Sur ce vin au reflet violet, le nez est expressif sur des arômes de fruits noirs et de griottes bien mûrs. La bouche est soyeuse avec une belle fraîcheur, pour terminer sur une finale épicée et saline.

A boire

Maintenant ou dans les 3-6 ans suivant le millésime et le stockage.

