

## Sancerre Rouge 2018

*Sancerre rouge - L'expression des trois terroirs de Sancerre*

### Le vin

Pour élaborer ce Sancerre rouge, nous assemblons les trois terroirs caractéristiques de l'Appellation. Chacun possède ses propres caractéristiques. Le silex amène du potentiel de garde et de la longueur en bouche avec des arômes qui évoluent avec le vieillissement du vin. Les terres blanches apportent de la rondeur et de la puissance; les Caillottes (calcaire dur) et les Griottes (calcaire tendre), de la structure, de la fraîcheur, des arômes de fruits frais.

### Le vignoble

Notre vignoble se situe sur plusieurs communes de la zone d'Appellation : Sancerre, Bué, Crézancy, Thauvenay et Ménétreol. Le sol des vignes est travaillé pour favoriser la nutrition de la plante et obtenir des raisins parfaitement mûrs et sains.

### Du vignoble à la cave

Cépage : 100% Pinot Noir

Sols / Terroirs : Argilo calcaire, argile à silex, terres blanches

Type de vinification et particularités : La vendange du Sancerre rouge est réalisée manuellement, tout comme le tri. Cette année très solaire a conduit à une très forte maturité des raisins. Suite à la vendange, les baies de raisin sont acheminées par la suite dans les cuves pour une macération pré-fermentaire à froid qui révèle au maximum le potentiel fruité du vin et assouplit ses tanins. La fermentation dure ensuite 3 à 5 semaines en cuves thermorégulées.

Temps d'élevage : L'élevage est réalisé à 70% en cuves et 30% en fûts de chêne de 400L.

Sucres résiduels : 0,29 g/L

Degré d'alcool : 14,5% vol.

### Dégustation

Robe : Grenat sombre et dense.

Nez : Notes de fruits noirs, cassis, mûres et compote de cerises / notes toastées et cacao.

Bouche : Fraîche mais très ample avec de la rondeur, beaucoup de fruit très mûr proche du confit, finale chaleureuse et onctueuse, tanins présents mais fondus et structurants.

### Du verre à l'assiette

Fromages à pâte cuite (Comté, Beaufort).

Température de service : De 16 à 18°C

Temps de garde : 10 ans

