

# Terre de Chailloux 2016

*Sancerre Rouge - Racé et structuré*

## Terre de Chailloux

C'est en explorant le meilleur de nos terroirs que nous avons créé la cuvée Terre de Chailloux 2016, en nombre de bouteilles limité. En patois local, « cailloux » se dit « chailloux » : nous avons soigneusement sélectionné sur ce terroir, des parcelles de Pinot Noir à faibles rendements et exposées plein sud, pour la qualité de leur raisin. La vendange manuelle et le tri sur table nous permettent d'extraire la quintessence de ce superbe cépage.

## Vignoble

Notre vignoble se situe sur plusieurs communes de la zone d'Appellation : Sancerre, Bué, Crézancy, Chauvenay et Ménétreol. Pour cette cuvée, nous sélectionnons 2 parcelles sur un sol argilo siliceux. Les clones sélectionnés sont peu productifs et permettent de produire des raisins de qualité exceptionnelle.

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 : Argile à silex

Type de vinification et particularités : Pour vous offrir un vin racé et structuré, un soin particulier est apporté à l'extraction des arômes et des tanins ainsi qu'à la fermentation. L'extraction est raisonnée et s'effectue à température contrôlée (23°C). Les méthodes d'extraction comme les remontages et les pigeages sont pilotés par des dégustations régulières. La fermentation dure 3 à 5 semaines à température contrôlée. L'élevage est réalisé en fûts de chêne.

Temps d'élevage : 1 à 2 ans en fûts de chêne

Sucres résiduels : 0,10 g/L

Degré d'alcool : 13,5% vol.

## Dégustation

Robe : Couleur grenat et brillante.

Nez : Intense, sur des notes de fruits noirs (mures, myrtilles), de cerise à l'eau de vie et de kirsch.

Bouche : Attaque franche et ronde. Structure élégante. Sur des notes d'épices, de réglisse, de poivre noir et un boisé toasté. Belle finale persistante.

## Du verre à l'assiette

Idéal avec des viandes rouges, rôtis ou encore du poisson,

Température de service : De 16 à 18°C

Temps de garde : 10 ans

