

N7 2018

SANCERRE AOP

Sélection parcelle de Pinot Noir



« Un hommage à la route des vacances »

Plus longue route de France (996 km), la Nationale 7, également appelée N7 étaient surtout empruntée par les Parisiens qui se rendaient lors des congés d'été, sur la côte d'Azur. Cette route la plus populaire de France, passait par Sancerre qui, blottie sur son piton rocheux, voyait les touristes remplir de vin, les coffres de leur voiture... pour le plus grand bonheur des vignerons.

— L'art de l'Élevage selon Donatien Bahuaud —

« Notre Sancerre « N7 » bénéficie d'un élevage mesuré et adapté à l'assemblage des 3 terroirs de Sancerre pour que puisse s'exprimer la rondeur et la puissance des terres blanches, le fruité et la fraîcheur du calcaire et les épices et la minéralité du silex. Un long élevage de 12 mois est réalisé à 70% en cuves et 30% en barriques de chêne de 400 litres. 18 mois de vieillissement en bouteilles dans nos caves permettent notamment aux tanins de bien se fondre à l'ensemble, dédié à l'aromatique et à la fraîcheur du pinot noir.

Élevage : 12 mois • **Vieillessement en bouteilles :** 18 mois • **Temps de garde :** 8 ans

Le vignoble

Notre vignoble se situe sur plusieurs communes de la zone d'Appellation : Sancerre, Bué, Crézancy, Thauvenay et Ménétreol-sous-Sancerre La forte maturité des baies que nous retrouvons sur les parcelles de « Caillottes » constitue la « colonne vertébrale » de ce Sancerre, autour de laquelle viennent graviter l'aromatique, de la structure et des arômes de fruits frais comme de la griotte, des groseilles et de la mûre sur des tanins soyeux.

De la vigne à la cave

Cépage : 100% pinot noir

Sols / Terroirs : Assemblage des 3 terroirs de Sancerre (argilo calcaire, argile à silex et terres blanches)

Type de vinification : Récolte et tri manuels. Macération pré-fermentaire à froid suivi d'une vinification traditionnelle en cuve inox thermorégulées afin de conserver la fraîcheur et les arômes de fruits rouges.

La Dégustation

Robe : Rouge rubis brillant

Nez : Franc sur des notes de fruits rouges comme la griotte et la cerise confite.

Bouche : Expressive sur des notes de fruits rouges et d'épices (poivre). Légèrement boisé, les tanins sont bien fondus. Belle finale autour du fruit délicatement réglissée.

Du verre à l'assiette : Volaille rôtie, Viandes rouges en sauce, Fromages à croûte fleurie (Brie, Camembert), Desserts au chocolat

Température de service : entre 16 et 18°C

Temps de garde : 8 ans

