

Une sélection Meilleurs Terroirs

## Sancerre Rouge - 2015

*Souple et fruité*

### « L'expression des trois terroirs de Sancerre »

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 : pierre à fusil, poudre brûlée et silex quand le vin est jeune; chocolat, épices et cuir pendant le vieillissement. 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 comme les griottes à l'eau de vie, les groseilles, la framboise et la mûre ainsi que des tanins soyeux.

### Du vignoble à la cave

**Cépage :** Pinot Noir

**Sols / Terroirs :** Argilo calcaire, argile à silex, terre blanche

**Type de vinification et particularités :**

La vendange du Sancerre rouge est réalisée manuellement, tout comme le tri. 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. L'élevage est réalisé à 70% en fûts de chêne et 30% en cuves, pendant une année. Après l'assemblage, l'élevage est parfait pendant un an en cuve.

**Temps d'élevage :** 2 ans

### Vignoble

Notre vignoble se situe sur plusieurs communes de la zone d'Appellation : Sancerre, Bué, Crézancy, Thauvenay et Ménétreol. Les trois terroirs caractéristiques de l'Appellation Sancerre sont donc représentés : Terres Blanches, Silex et Caillottes. Chaque parcelle apporte une typicité propre : de la minéralité, du fruité, du gras ou encore de la rondeur.

### La dégustation

**Robe** 

Couleur rouge rubis intense

**Nez** 

Intense sur des notes de fruits mûrs, d'épices et de chocolat noir

**Bouche** 

Attaque franche, ample et riche. Bouche longue et soyeuse avec des arômes de cerise noire, des notes de Moka et des tanins structurés. La finale est fraîche et ouverte, dominée par des arômes d'épices et de prunes.

### Du verre à l'assiette

Gibiers, viandes en sauce, terrine de lièvre ou bœuf Bourguignon. Mais aussi les fromages à pâte molle et croûte fleurie (Brie, Camembert, Chaource...)

Température de service :  
De 16 à 18 degrés

