

Une sélection Meilleurs Terroirs

Sancerre Rouge - 2015

Riche et structuré

« TERRE DE CHAILLOUX »

C'est en explorant le meilleur de nos terroirs que nous avons créé la cuvée Terre de Chailloux 2015, 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.

Du vignoble à la cave

Cépage : Pinot Noir

Sols / Terroirs : Argile à silex

Type de vinification et particularités :

La vendange est manuelle et les grappes sont transportées en caisses. Les baies de raisin sont par la suite acheminées dans les cuves pour une macération 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 100% en fûts de chêne.

Temps d'élevage : 1 à 2 ans

Vignoble

Notre vignoble se situe sur plusieurs communes de la zone d'Appellation : Sancerre, Bué, Crézancy, Thauvenay 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.

La dégustation

Robe

Couleur pourpre profond, soutenue et brillante.

Nez

Intense, sur des notes caractéristique de Pinot Noir et de fruits mûrs.

Bouche

Attaque franche, ample et riche. Tanins structurés avec beaucoup de matière.

Belle persistance aromatique en fin de bouche, soutenue par des tanins bien fondus.

Du verre à l'assiette

Viandes rouges, agneau, gibiers ou viandes en sauce.
Fromages.

Température de service :
De 16 à 18 degrés

