

FICHE TECHNIQUE

SANCERRE ROUGE

Cépage : 100% Pinot noir

Sols : Terroir argilo-silex

Agés des vignes : moyenne 45 ans.

Superficie : 1.40 ha

Rendement : 50-55 hl/ha

Culture de la vigne : Travail du sol, aucun herbicides, lutte raisonnée +++, ébourgeonnages, effeuillage manuel, maîtrise des rendements (vendange en vert), tri des raisins sur pieds avant vendange, vendanges manuelles.

Vinifications : récolte à maturité après dégustations des baies et analyses, vendange manuelle, tri en cave avant égrappage pour séparer les baies des rafles. Second tri avant mis en cuve sur tapis. Encuvage pour pré-fermentaire à froid de 4 jours puis une macération de 15 jours à 3 semaines environ avec remontages 2 fois par jour et délestage si besoin.

Fermentation malo lactique en cuve et barriques de 300 et 500 litres.

Elevage : dans les mêmes contenants

Dégustation : la robe est cerise noire, le nez est fruité et plein. Les arômes de fruits rouges mûrs dominent avec une note épicée qui lui donne son caractère. Les tanins sont ronds et soyeux.