

FICHE TECHNIQUE

SANCERRE ROUGE

Cépage : 100% Pinot Noir.

Sols : Terroir Silex.

Ages des vignes : Moyenne 45 ans.

Culture de la vigne : En 2020 nous nous sommes engagés dans la certification en Agriculture Biologique qui est la poursuite du travail entrepris depuis plusieurs années. Nous travaillons les sols mécaniquement, procédons aux ébourgeonnages manuellement, 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, transport en benne à déchargement par vibration, 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 délicats 2 fois par jour et délestage si besoin.
Fermentation malolactique 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.