

Fiche technique

Nom du vin : Sancerre

Couleur : Rouge

Appellation : Sancerre

Cépage : Pinot noir

Nature des terroirs: 100% argileux avec roche mère Calcaire

Age des vignes: Plus de 45 ans

Superficie : 3 ha

Rendement: 50 hl/ha

Degré d'alcool : 13% vol

Sucre résiduel : moins de 2g/L

Travail de la vigne :

- *Fertilisation: utilisation de produits organiques, pas de produits de synthèse*
- *Labour et travail des sols, pas d'utilisation de désherbants*
- *Taille : Guyot pulsard*
- *Mode de culture raisonné et responsable, avec une expression poussée des terroirs*

Vinification et travail en cave

- *Vendanges Durant les heures les plus fraîches de la journée pour préserver les arômes*
- *Les grappes sont triés avant d'être mise en cuve a basse température (6°C) durant 5 jours pour obtenir des arômes fruités puissants*
- *Fermentation alcoolique avec remontages et pigeages adaptés au millésime et a la nature des tanins*
- *Par la suite, la fermentation malo-lactique du vin se déroule pour partie en fût (neuf a 3 vins) et pour partie en cuve. L'assemblage des deux apportera structure, finesse et fruité intense*
- *Elevage des Sancerre rouge durant un an, dans nos caves voutées*
- *Les vins seront au final finement filtrés et mis en bouteille par gravité, sans aucun collage, afin de préserver leur pureté*

References

Wine enthusiast : 2013/86pts, 2012/90pts

Guide Hachette : 2009/cité

Paru dans le guide des vins dussert gerbert

