



Sancerre rouge Vieilles Vignes

Issu du cépage **pinot noir**, cette cuvée provient de vignes de 35 à 45 ans d'âge sur des sols de type « caillottes » de nature plus ferrugineux (la terre est rouge foncée), avec beaucoup de cailloux.

La vendange macère et fermente en cuves inox régulées en températures. Cette macération dure environ 4 semaines afin d'extraire les arômes, les tanins et la couleur contenues dans les baies des raisins.

Après fermentation alcoolique, le jus est tiré et la vendange est pressurée.

Tous ces éléments réunis donnent plus de puissance au vin, ce qui nous permet de l'élever en fût de chêne durant un an où il y fera sa fermentation malolactique.

L'assemblage du vin provenant de fûts de différents âges (neufs à 4 ans) nous apporte des tanins doux boisés qui se fondent avec les arômes de fruits rouges au bout de 2 à 3 ans de bouteilles.

Cépage : pinot noir
Terroir : calcaire ferrugineux
Maturité : 2 à 8 ans
Robe : rouge foncé intense
Nez : nez puissant et fruité tout en élégance
Bouche : la bouche est ronde avec des tanins souples avec une belle persistance de fruits rouges.
Servir à : 14 °C
Garde : 5 - 8 ans
Accompagne : viandes blanches et rouge ainsi que les fromages.