



Jean-Marie
REVERDY & FILS

LES VINS AU PRESENT SANCERRE ROUGE TRADITION



TERROIR

Plantées il y a 40 ans, nos vignes arrivent aujourd'hui au maximum de leur potentiel qualitatif. Elles sont issues à 50% de sol argilo-calcaire localement appelé « Terres Blanches » et à 50% de sol calcaire sec et pierreux localement appelé « Caillotes ». Les vignes sont ébourgeonnées et effeuillées sur l'ensemble des parcelles. Ainsi les raisins bénéficient de conditions idéales de maturation durant l'été. Nous effectuons régulièrement des prélèvements de raisins avant les vendanges afin de déterminer la date optimale pour la récolte.

VINIFICATION

Déchargés par vibration en douceur, les raisins sont triés rigoureusement avant d'être acheminés par gravité dans une cuve pour la fermentation. Après, une macération à froid (<10°C) de 3 à 5 jours est effectuée. Durant la fermentation alcoolique, le chapeau de marc est gardé volontairement immergé. Cette technique évite d'extraire les tanins astringents qui durcissent souvent les vins. Ici nous cherchons à faire une cuvée délicate et gourmande. La vendange est ensuite pressée et mise partiellement en cuve et en tonneaux pour la fermentation malolactique. Après 6 à 8 mois d'élevage sur lies fines, les opérations de stabilisation et de clarification sont faites pour la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Vêtu d'une robe grenat intense aux reflets pourpres, ce vin s'ouvre au nez sur un mariage gourmand de fruits rouges mûrs (cassis, mûre). Souple à l'attaque, marquée en finale par des tanins en cours d'affinage, la bouche confirme l'élégance de ce Sancerre léger et fruité.

METS

L'accord met vin n'est pas anodin. Un mariage réussi transforme le repas en véritable moment de plaisir et de convivialité. Servi entre 12 - 14 degrés, ce Sancerre rouge s'associe parfaitement à une viande blanche, à un petit gibier ou à un fromage.

