



Jean-Marie
REVERDY & FILS

LES VINS DE PRESAGE HERITAGE ROUGE



TERROIR

A flanc de coteau, cette parcelle exposée plein sud est située sur un terroir argilo-calcaire localement appelé « Terres Blanches ». Agée d'une vingtaine d'années, la vigne est conduite en culture raisonnée. L'enherbement au milieu des rangs, l'ébourgeonnage, l'effeuillage début juillet sont autant d'actions favorables qui conduisent à de faibles rendements et une excellente maturité. Nous obtenons ainsi une grande concentration, de bons arômes, des tanins mûrs et un équilibre sucre acide optimal. Nous déterminons la date de récolte grâce à des contrôles de maturité préalables aux vendanges.

VINIFICATION

Suite à un tri minutieux, la vendange est mise directement en cuve. Une macération à froid de quelques jours est effectuée. Durant la fermentation, nous procédons à des remontages et à des pigeages réguliers, le chapeau de marc est ainsi décompacté. Cette technique permet d'obtenir un vin charpenté et concentré. La vendange est ensuite pressée et le vin entonné pour la fermentation malo-lactique. Enfin les opérations de stabilisation et de clarification sont faites après un élevage en fût de 12 mois.

DÉGUSTATION

La robe profonde, couleur rubis intense s'ouvre sur un nez expressif qui associe harmonieusement les odeurs grillées, fumées et toastées avec les notes fruitées (petits fruits noirs mûrs). La bouche offre une belle matière soyeuse et veloutée avec toujours la même fusion réussie entre les arômes de fruits rouges et les nuances fondues apportées par un boisé bien intégré. Avec de la charpente et un long retour sur les fruits rouges, ce Sancerre sera consommé seulement après les 12 mois d'élevage.

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 vin puissant et charpenté accompagnera parfaitement une pièce de boeuf, une volaille rôtie ou un plateau de fromages.

