

# AOC SANCERRE ROUGE

## HERITAGE

SELECTION PARCELLAIRE

« Un grand vin naît d'un beau raisin, issu d'une vigne cultivée avec Pureté, Singularité et Maîtrise »



### Terroir

A flanc de coteau, cette parcelle exposée plein sud est située sur un terroir argilo-calcaire localement appelé « Terres Blanches ». Agée d'une trentaine 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 structuré 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 pendant 12 mois.

### Dégustation

La robe est rubis intense. Très agréable, le nez s'exprime sur des arômes de fruits rouges frais et d'épices accompagnés de délicates notes boisées et fumées. La bouche est ronde et persistante, on y retrouve des saveurs fruitées et boisées. Tout en élégance, ce vin possède des tanins soyeux et une finale racée persistante.

### 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 et 14 degrés, ce vin se mariera idéalement avec une pièce de bœuf aux girolles, un civet de lièvre ou une selle d'agneau rôtie.

Potentiel de garde : 15 à 20 ans.

Certifié HVE

