

AOC SANCERRE ROUGE

SILEX

SELECTION TERROIR

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

Terroir

A flanc de coteau, cette parcelle exposée Sud-Est est située sur un terroir argilo-siliceux.

Agée d'une quarantaine d'années, la vigne est conduite en culture raisonnée. Le travail du sol, 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 malolactique. Enfin les opérations de stabilisation et de clarification sont faites après un élevage en fût de 12 mois.

Dégustation

La robe a une belle couleur rubis sombre et profond. Le vin exhale des arômes de fruits ensoleillés et des fines notes boisées. Il présente en bouche une matière généreuse et mûre avec des tanins bien fondus. Le boisé est discret et se marie agréablement avec le fruité pour offrir un vin d'une grande élégance.

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 offre un excellent potentiel de garde mais, par son caractère généreux, peut également se laisser découvrir dès à présent. Remarquable avec des cailles au confit d'ailles, un sauté de lapin aux pruneaux ou un plateau de fromages affinés. Potentiel de garde : 15 à 20 ans.



Certifié HVE

