

# AOC SANCERRE ROUGE

## LA VILLAUDIÈRE

CUVÉE D'ASSEMBLAGE

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



### Terroir

Agées d'une quarantaine d'années, les vignes sont issues à 50% de sol argilo-calcaire localement appelé « Terres Blanches » et à 50% de sol calcaire sec et pierreux localement appelé « Caillotes »

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

Belle robe rubis profond et intense. Le nez est expressif et dévoile des arômes complexes de fruits mûrs réhaussés de notes torréfiées et fumées. Après une attaque assez souple, le vin présente une belle amplitude, tout en finesse et en 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 - 14 degrés, c'est un vin élégant, fin et racé. Accompagnera à merveille un magret de canard et ses champignons, un rôti de dindonneau ou un ris de veau poêlés.

Potentiel de garde : 8 à 10 ans.

Certifié HVE

