

— DOMAINE DE —  
*La Chézatte*

## SANCERRE ROUGE

**Appellation** : AOC Sancerre

**Cépage**: 100 % Pinot Noir

**Alcool** : 12.7 %

**Potentiel de garde (conservation)** : à consommer dans les 5 ans

**Vinification** : Les grappes arrivent dans le conquêt et passent sur une table de tri automatisée avant d'être envoyées dans la cuve. Le jus de raisin arrive ensuite dans les cuves avec la matière solide pour commencer la fermentation alcoolique. Ce sont les graines de raisin qui donnent l'intensité de couleur aux rouges pendant la fermentation. Ensuite le vin est filtré puis le moût est débourbé (enlever les parties solides), commence ensuite la fermentation malolactique qui donne de la rondeur au vin.

**Notes de dégustation** :

Un vin rouge léger et fruité avec quelques notes tanniques qui s'apprécie (légèrement frais) tout au long du repas.

**Accords mets et vin** : Entrées, poissons, viandes, grillades, charcuteries, fromage...

**Composition du sol** : 100 % silex

**Année de plantation des vignes** : 1985-1990

**Période de récolte**: Fin Septembre

**Parcelle** : « Chante-Merle »

**Production** : 25 000 bouteilles

**Type d'élevage** : cuves inox thermo-régulées

**Température de service** : 12-15°C

**Œil** : Vin limpide et brillant, nuances rouge clair à reflets boisés

**Nez** : Nez expressif de fruits rouges et d'épices

**Bouche** : Bouche souple en attaque et parfaitement équilibrée, structure fraîche et fruitée, notes de « pierre à fusil »

