



## SANCERRE ROUGE « CUVÉE CHANTEMERLE »

**Appellation :** Sancerre

**Cépage:** 100 % Pinot Noir

**Alcool:** 13 %

**Potentiel de garde :** Vous pouvez l'apprécier de suite et également le laisser vieillir (jusqu'à 10 ans)

**Vinification :**

Le vin est élevé 1 an en fûts de chêne (cintrage vapeur : c'est la vapeur qui cintré le bois et non pas le feu directement) afin d'apporter de la structure à ce millésime chaleureux qu'est le 2016. Les fûts proviennent de la tonnellerie ACF (Atelier Centre France) qui se situe à Sancoins dans le Cher.

**Parcelle :** « Chante-Merle »

**Production de ce vin :** 1600 bouteilles

**Notes de dégustation :**

Un vin rouge riche en fruits (dominance de la griotte) et relevé par les notes tanniques du bois. Une belle structure en bouche qui ne laissera pas vos papilles indifférentes.

**Accords mets et vin :** viandes, grillades, charcuteries, fromages.

**Composition du sol :** Sols argilo-siliceux

**Année de plantation des vignes:** 1987

**Période de récolte:** Octobre

**Température de service :** 12-15°C

