



Agriculture biologique certifiée par Ecocert F32600

Domaine Vacheron

VIGNERONS

Sancerre



RUE DU PUIS POUULTON - BP49 18300 SANCERRE
TEL. (33) 02 48 54 09 93 - FAX 02 48 54 01 74
e-mail : [vacheron.sa @ wanadoo.fr](mailto:vacheron.sa@wanadoo.fr)

SANCERRE ROUGE " DOMAINE "

Dégustation: arômes de soupe de fruits rouges (mûre, griotte, groseille), zeste d'orange caramélisés et pétales de roses. Finale poivrée, tannins longs en bouche.

Accompagnement : Dans sa jeunesse s'accompagne de magret de canard, de viande (rouge et blanche) et de fromages de chèvre. Plus vieux ce sera le pot-au-feu, de viandes peu giboyeuses et de fromages plus faits.

Température de service 15 °C

Garde Peut être bu jeune et se garder 5 à 8 ans

Cépage Pinot Noir

Terroir 50% calcaire jurassique
50% silex éocène

Vendanges, vinification : Vendangé à la main en caissettes de 20kg . Raisins sélectionnés à la cave sur table de tri. 100% éraflé. Macération et fermentation alcoolique de 30 jours en cuves inox à pigeage pneumatique.

Fermentation malolactique et élevage d'un an en barriques de chêne de 228 litres âgés de un à cinq ans.

Conduite de la vigne :

Taille courte à 7 bourgeons. Eclaircissage de printemps.

Seuls des produits autorisés en biodynamie certifiée sont utilisés (préparations, décoctions ou macérations d'orties, prêle, fougères etc...) Nos vignes sont entièrement cultivées de manière organique par binage traditionnel et enherbement

Fumure compostée et dynamisée sur le Domaine par nos soins.

