

SANCERRE

LES PANSEILLOTS ROUGE

Notre philosophie

Nous attachons un soin tout particulier à nos vignes, à l'entretien de la vie des sols, à l'écoute du végétal.

Nos vignes sont enherbées naturellement, avec la flore spontanée. Nous pilotons la densité du couvert végétal dans l'espace et dans le temps afin de répondre aux besoins de la vigne. Nous n'utilisons pas d'engrais chimiques et essayons de limiter le plus possible l'utilisation de produits phytosanitaires, quand cela est possible. Nous nous cantonnons aux produits les plus simples (cuivre, soufre) et n'utilisons plus d'insecticides, ni d'anti-pourriture.

Les sols ont mis plusieurs millions d'années à se construire, nous mettons tout en œuvre pour qu'ils continuent de vivre et se transformer selon les lois de la nature, en essayant de minimiser notre empreinte.

De la santé du sol dépend celle de notre vigne : de notre vigne naissent les raisins qui vont, à travers nos vins, exprimer la minéralité de nos sols et le caractère de nos Sancerre.

Accords mets vins

Vous l'appréciez particulièrement, servi à une température de 16 °, à déguster sur des viandes grillées, fromages.

Citations

Guide Bettane et Desseauve 2018, millésime 2015 : 1 étoile

Caractéristiques

Cépage rouge des régions septentrionales, le pinot noir, adapté aux terroirs argilo-calcaires est un cépage d'une grande délicatesse pour sa couleur et sa structure.

La vendange, ramassée à la main, est triée et égrappée. Les raisins sont ensuite mis en cuve pour la macération (3 à 4 semaines) et la fermentation.

Cette cuvée donne un Sancerre rouge fruité avec des arômes de fruits rouges (cerise, framboise).

Potentiel de garde : 6 à 8 ans



GUILLERAULT & FARGETTE

2 Rue du Lavoir - Reigny - 18300 Crézancy en Sancerre (FRANCE)

☎ : 02.48.79.02.84 - Fax : 02.48.79.01.02 ó E-mail : contact@guillerault-fargette.fr

Site internet : www.guillerault-fargette.fr