



Agriculture biologique certifiée par Ecocert F32600

*Domaine Vacheron*

VIGNERONS

*Sancerre*



RUE DU PUIITS POULTON - 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 " BELLE-DAME "

**Dégustation:** Cerise noire, compote de mûres et cassis, puis tabac blond et praline, finale légèrement épicée avec des tannins fins.

**Accompagnement :** Magret de canard, tournedos, côte de chevreuil et côte de bœuf sont appropriés. Les crottins de Chavignol secs ou repassés et fromages à pâtes molles l'accompagnent habilement. La carafe peut être utile pour le préparer.

**Température de service** 12 à 15° C

**Garde** 8 à 10 ans.

**Cépage** Pinot Noir

**Terroir** Silex (tertiaire éocène)

**Vendange, vinification, élevage :** vendangé à la main en caissettes de 20kg. Raisins sélectionnés à la cave sur table de tri. 100% éraflé. Macération et fermentation alcoolique de 35 jours en cuves inox à pigeage pneumatique.

Fermentation malolactique et élevage d'un an en foudres de chêne.



**Conduite de la vigne :** Taille courte à 6 bourgeons. Eclaircissage de printemps et vendange verte fin août.

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.