

AOC SANCERRE, Cépage 100% Pinot Noir.

Vignes de 0,98 hectares cultivée au lieu dit "Les Herses" sur un terroir Silex (des terroirs de perruches), qui vont donner au vin structure et minéralité pierreuse, avec une exposition Sud Est.

Moyenne d'âge de la vigne 60 ans.

Une densité de plantation de 7 700 pieds/hectare en moyenne.

Le rendement moyen est de 30 hl/ha.

Millesime 2022



Viticulture :

Les vignes sont taillées en Guyot simple.

Le vignoble est conduit en culture biologique, biodynamique et dans le respect des cycles solaires et lunaires.

Vinification :

Vendanger à la main, 100% égrappé.

Macération pré-fermentaire à froid 2-3 jours, durée de cuvaison environ trois semaines.

Un ou deux piégeages en pleine fermentation et des petits remontage pour mouiller le chapeau de marc à l'arrosoir.

Après décuvage, pressurage à basse pression du marc pour extraire le jus de presse.

Jus de goutte et de presse assemblé.

La fermentation Malo Lactique est effectuée en cuve céramique et fût de 228 litres (environ 50%)

Elevage sur lies fines pendant un an puis soutirage des barriques et créamiques pour un an

d'élevage supplémentaire en masse en cuve inox.

La mise en bouteilles est effectuée à la propriété en fonction du cycle lunaire.

Dégustation:

- arômes intenses de fruits rouges mûre
- une bouche pleine de gourmandise, ample et ciselée qui « Pinote »
- Tanins présents sont fins et élégants.

Accords Mets et Vin:

- Apéritifs, poissons, Fromages, Desserts.

Température de service : 16°-18°c

Certification:

Demeter et Biodyvin

