



FAMILLE BOURGEOIS

SANCERRE

LE GRAVERON SANCERRE ROUGE CUVÉE PARCELLAIRE

TERROIR

La vigne a été plantée en 1997 sur les terroirs de Marnes Kimméridgiennes de « Chavignol » situés à l'ouest de Sancerre, sur la pointe de la Côte des Monts Damnés. Les raisins proviennent exclusivement de cette parcelle de 1ha 30.

SURFACE : 1ha 30

CÉPAGE : 100 % Pinot Noir

RENDEMENT : limité à 36 hl par hectare

VINIFICATION

Après visite de la parcelle et dégustation des baies, les raisins sont récoltés à la main à parfaite maturité en caissettes de 12 kg. Ils sont aussitôt amenés au chai situé juste à côté de la parcelle pour être triés manuellement avec soin par 9 opérateurs. La vendange est ensuite égrainée avant d'être acheminée par gravité dans une cuve en bois pour la macération des baies durant 4 à 6 jours. Un remontage quotidien du jus de raisin est pratiqué, permettant de favoriser la libération des arômes et de la couleur.

La fermentation alcoolique a lieu dans ces mêmes cuves en bois pendant 8 à 10 jours. Au cours de celle-ci, deux remontages couplés à un pigeage manuel sont quotidiennement effectués jusqu'à mi-fermentation. La température de fermentation n'excède pas 25°C afin de conserver la parfaite expression du fruit et d'offrir une lente extraction des tanins.

Une fois la fermentation alcoolique terminée, le vin est soutiré gravitairement et aéré. Il est alors maintenu à basse température en cuve inox jusqu'au printemps avant le début de la fermentation malolactique.

ÉLEVAGE

Le vin est « enfûté » à température ambiante dans des demi-muids de 615 litres et des pièces neuves et de 1 vin (228 litres), où la fermentation malolactique se déroulera. Élevage en fût de chêne pendant 10 mois avant d'être soutiré en cuve inox à chapeau flottant, afin de développer son harmonie et d'être mis en bouteille 5 à 6 mois plus tard.

MISE EN BOUTEILLES : sans collage ni filtration

DÉGUSTATION

Vin d'une couleur profonde aux reflets grenat qui présente un nez complexe de notes de petits fruits noirs, de fumet et de caramel frais. Il s'ouvre ensuite sur des notes intenses de fruits rouges (mûre) de chocolat et d'épices. L'attaque est fraîche. Les tanins fins et soyeux confèrent du gras à ce vin qui présente une structure en dentelle. Un ensemble onctueux, à la finale éclatante sur des notes de fruits rouges chocolatés.

QUANTITÉ : 6 207 bouteilles (75cl) GARDE : 10 ans minimum TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16-17°C

