



Un vin rouge fin et représentatif du Pinot noir de Sancerre, qui développe un éventail aromatique subtil inspiré par la griotte, la fraise et des notes boisées.

SANCERRE ROUGE « Les Baronnes »

TERROIR : Argiles calcaires

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14-16°C

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 7 ans

VITICULTURE & TERROIR

- Vignes de **Pinot noir** cultivées sur un **terroir d'argiles** (65%) et **de calcaires** (35%)
- Le calcaire donne sa colonne vertébrale au vin, tandis que l'argile lui donne de la chair
- **Rendement maîtrisés** avec une culture en haute densité et un enherbement entre les rangs
- Utilisation d'engrais biologiques uniquement

VINIFICATION

- **Macération de 12 jours** en cuves, entre 26 à 32°C avec **deux remontages et un pigeage quotidiens** pour extraire un maximum de couleur et de tannins
- Dès la fin de la **fermentation malolactique**, le vin est élevé en fûts de chêne (renouvelés d'1/3 chaque année) pendant **6 à 8 mois**

ASSOCIATIONS METS & VINS

L'amplitude aromatique de cette cuvée accompagnera à merveille vos viandes braisées, vos poissons de rivière et vos fromages.

Nos suggestions gastronomiques

- *Dos de sandre rôti aux échalotes confites;*
- *Rôti de porc aux pruneaux ;*
- *Tournedos à l'Angevine*

DÉGUSTATION

Œil	Rouge rubis
Nez	Fruits rouges et noirs, notes boisées
Bouche	Rondeur, une astringence discrète assurée par son passage en fûts de chêne

Souple, rond, et avec une belle texture, ce Sancerre laisse le Pinot noir s'exprimer avec ampleur et beaucoup de charme. Très aromatique, il dégage des saveurs de cerise griotte et de fraises et des notes subtilement boisées. Sa structure et son acidité lui assureront un bon vieillissement pendant 5 à 7 ans.

RÉCOMPENSES

2018	James Suckling	91 pts
2016	The World of Fine Wine	88 pts
2016	The Worlds of Fine Wine	89 pts
2015	Wine Spectator	90 pts