



Donner au temps tout son pouvoir

Sancerre Rouge 2023

Riche et élégant



Pinot Noir. Vignes de 35 ans en moyenne.



Terroir argilo-limono-calcaire. Taille Guyot simple, ébourgeonnage, travail du sol mécanique sous les rangs, enherbement entre les rangs.



Vendanges manuelles, égrappage, mise en cuve pour une durée de macération de 3 semaines environ avec pigeages manuels et remontages. Fermentation malolactique naturelle puis élevage en cuve et en fûts de chêne de 228 litres pendant 12 mois.



Robe rouge cerise avec des reflets grenat.

Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de cacao mêlés aux arômes fruités de gelée de mûre et de cassis. On trouve également des notes de fruits confits, de noyau de cerise et de muscade.

L'attaque est souple et fruitée (mûre et cerise) avec des notes d'épices, de poivre et de clou de girofle.



Idéal pour accompagner un osso bucco ou toutes viandes blanches.

A boire dès maintenant ou dans les 5 prochaines années à une température autour de 15°C.



Decanter 2024 : 91/100 (millésime 2022)

Decanter 2023 : 90/100 (millésime 2020)

Wine Enthusiast 2023 : 89/100 (millésime 2020)

