



Donner au temps tout son pouvoir

Sancerre Rouge 2020 Terres de Droux

Solaire, très onctueux et gourmand



Pinot Noir. Vignes de 50 ans en moyenne. En conversion bio.



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 fûts de chêne pendant 10 mois puis en cuve pendant 8 mois.



Robe rouge rubis profonde et intense avec de beaux reflets bruns. Premier nez très vanillé et gourmand. Des notes de fruits noirs confiturés et de cerises à l'eau-de-vie se développent rapidement après l'aération. L'ensemble est relevé par la fraîcheur des épices (poivre blanc) apportées par un élevage en fûts très fondu. La bouche est pleine de finesse et offre un beau retour aromatique fruité. Les tanins sont souples et soyeux. Les arômes torréfiés et la touche épicée procurent une belle longueur en bouche.



Idéal pour accompagner les viandes rouges, un magret de canard ou du fromage.

A boire dès maintenant ou dans les 10 prochaines années à une température autour de 15°C.



Bettane et Desseauve - Prix Plaisir 2024 : médaille Grand Or

Decanter 2023 : 94/100

Revue du Vin de France - mars 2024 : 90/100

Terre de Vins : Médaille d'or

