



## SANCERRE ROUGE

<b>TERROIR</b>	50% de terres blanches, 40% de caillottes et 10% de silex
<b>CEPAGE</b>	Pinot Noir
<b>AGES DES VIGNES</b>	25 ans
<b>METHODE DE RECOLTE</b>	Manuelle
<b>RENDEMENT</b>	45 hL/ha
<b>VINIFICATION</b>	Macération de 30 jours
<b>ELEVAGE</b>	Assemblage de 80% élevé en fût de chêne, 20% en cuve béton
<b>DEGUSTATION</b>	Le passage en barrique apporte à ce vin des notes grillées et soutenues ainsi que des arômes de fruits rouges. Il s'associera parfaitement avec des viandes blanches.
<b>ALCOOL</b>	13 %

