



Sancerre Rouge « Domaine Patrice Moreux »



Présentation

Cépage : 100 % Pinot Noir

Robe / nez : Belle robe cerise. Nez fin de fruit des bois associés à des notes légèrement vanillés.

Potentiel de garde : 5 à 8 ans

Température de service : 14 °

Caractéristique gustative :

Bouche souple, fondue et équilibrée, tanins fins, boisé bien intégré.

Accord mets / vin :

Charcuterie, viande blanche, sauté de bœuf, fromage

Détails techniques

Particulièrement connu pour sa production de vin blanc, Sancerre produit également un vin rouge et un vin rosé réputé.

Cépage : 100 % pinot noir

Localisation : Chavignol, Verdigny.

Production : environ 6 000 bouteilles par an.

Pratique de la vigne : *Culture raisonnée.* Le sol est labouré, l'engrais utilisé est uniquement organique et utilisé que lorsque cela est nécessaire. Les vendanges sont manuelles.

Vinification : Après l'égrappage, la fermentation s'effectue spontanément avec les levures naturellement présentes dans le raisin. L'élevage du vin s'effectue pour 75 % en cuve inox sous contrôle de température et pour 25 % de la récolte en fût de chêne de 5 ans. La



fermentation malolactique est réalisée à 100 %. L'assemblage fût de chêne / cuve Inox est fait juste avant la mise en bouteille.

Climat continental : froid en hiver, chaud et sec au printemps et en été.

Terroir : Argilo-calcaires

Age des vignes : 30 années.

Densité de plantation : 6500 pieds / HA.