

SANCERRE

DOMAINE REVERDY DUCROUX

Fiche technique

SANCERRE ROUGE GRAPPES ENTIÈRES



PRESENTATION :

Cueillies à la main, les grappes sont mises intégralement en cuvaison afin de bénéficier des tanins de la rafle, apportant ainsi plus de structure et donnant un vin rouge de caractère.
Belle expression aromatique de petits fruits rouges.
Bouche fruitée et légèrement astringente.

ZONE DE PRODUCTION :

L'encépagement en Pinot Noir, sur terre argilo-calcaire ferrugineuse, a plus de 40 ans, et provient d'une parcelle en bas de forte côte.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Fermentation alcoolique avec macération sous 28°C et travaille par petits remontages pour ne pas extraire les tanins de la rafle.
Fermentation malo lactique et élevage en fûts de 2 vins.

CARACTERES GUSTATIFS :

Notes fruits rouges
Fin de bouche légèrement astringent et rafraichissant.

CONSEIL DE DEGUSTATION :

Cette cuvée accompagnera les encornets et les viandes rouges (canard).
Idéale avec les fromages.

APOGEE POUR DEGUSTATION :

A déguster dans les 5 à 10 ans.