

SANCERRE ROUGE LE CONNETABLE 2014

Velouté et complexité pour ce Grand Pinot Noir.

VIGNOBLE

Terroir : Marne argilo-calcaire
Cépage : Pinot Noir
Surface : 1,5 ha
Age des vignes : 30 ans
Culture raisonnée :
Désherbage mécanique, travail des sols



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux et pluvieux
Printemps : quelques gelées,
précipitations et températures élevées
Été : chaleur et sécheresse
Automne : été indien



DATE DE VENDANGES

30 septembre



VINIFICATION

Vendanges : Manuelles
Fermentation : En cuve inox thermo-
régulées avec remontages et
délestage. Macération de 20 jours
Elevage : En fûts de chêne proches
des forêts de Bertranges et de St
Palais. Les fûts sont renouvelés au tiers
chaque année.



DÉGUSTATION



Robe rubis soutenu, aux reflets grenat.
Nez s'ouvrant sur des notes de griottes et
de mûres ponctuées de réglisse et
soutenues par un boisé discret.
Bouche ample à la structure délicate,
belle fraîcheur qui donne au vin une
remarquable longueur.

ACCORD METS & VINS



Ce vin révélera tout son éclat
avec un risotto aux copeaux de truffe
blanche, une pièce de bœuf grillé,
une caille farcie aux raisins ou encore
un classique canard à l'orange. Mais
aussi avec un fromage à saveur corsé.

