



Sancerre Rouge Le Chemin de Marloup

La vigne

Cépage 100% pinot noir.
Age moyen des vignes 35 ans.

Le terroir

Sol argilo-calcaire constitué principalement de terres blanches.

Les pratiques culturelles

Binage ou enherbement selon les terroirs.
Ébourgeonnage, dédoublage, effeuillage manuelle, vendanges en vert en fonction de l'année.
Vendanges manuelles avec tri à la parcelle.

La vinification

Association de vendanges entières et égrappées.
Macération pré fermentaire à froid de 5 jours minimum.
Fermentation alcoolique.
Remontages et pigeages effectués en fonction des dégustations quotidiennes.
Fermentation malolactique puis élevage en cuves et en foudres pendant 12 mois.
Légère filtration avant la mise en bouteilles et vieillissement en cave pendant 10 mois minimum ce qui donne un Sancerre rouge prêt à boire au moment de sa commercialisation.

La dégustation

Couleur rouge rubis soutenue.
Nez : fruits noirs (cerises et mûres principalement).
En bouche : vin souple, rond avec une puissance aromatique intense.
Accompagne : Gibier, viandes blanches, fromages....

Servir : entre 12 et 14 °C

Garde : entre 7 et 8 ans.

Le domaine vinifie toujours ses rouges avec patience. A la commercialisation le vin a au moins 2ans ce qui lui permet de révéler tout son potentiel.

