



Sancerre Rouge Cuvée Charlaux

La vigne

Cépage 100% sauvignons blanc.
Age moyen des vignes 15 ans.

Le terroir

Sol argilo-calcaire provenant uniquement de terres blanches.

Les pratiques culturelles

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

La vinification

Macération pré fermentaire à froid de 5 jours minimum.
Fermentation alcoolique. Remontages et pigeages effectués en fonction des dégustations quotidiennes.
Elevé 1 an en en barriques de 400 litres uniquement pour ne pas trop boisé.
Légère filtration avant la mise en bouteilles et vieillissement en cave durant 1 an minimum avant la commercialisation.

La dégustation

Robe : Grenat intense aux reflets violacés.
En bouche : fruits confits aux nez avec une longue structure en bouche. Avec un élevage uniquement en barriques, ce vin est complexe et puissant avec des tanins souples et soyeux.
Accompagne : Gibier, viandes blanches, fromages....

Servir entre : 12 et 14 °C

Garde : entre 7 et 8 ans.

Cette cuvée en hommage à 2 générations s'est avéré comme une évidence en sélectionnant le meilleur des terroirs de Bué.
Ce vin saura vous faire voyager.

